

# Vegetarische Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

3		Zwiebel(n)
3		Knoblauchzehe(n) (auch mehr oder weniger)
1	Dose	Tomate(n)
2	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Oregano
2	Essl.	Basilikum, TK
		Salz und Pfeffer
		Cayennepfeffer
		Zucker
150	ml	Gemüsebrühe (nach Bedarf auch weniger oder mehr)
1	Becher	Crème fraîche

## Anleitung:

Frisch, leicht und lecker - nie wieder Tüten!

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und im Olivenöl anbraten. Die Tomaten mit ihrem Saft dazugeben und die Tomaten etwas zerkleinern. Oregano und Basilikum hinzufügen und die Sauce leicht köcheln lassen. So viel Gemüsebrühe hinzufügen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Die Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe