

## Tomaten Sauce

2	El	Olivenöl
100	gr	Zwiebeln
50	gr	Karotten
50	gr	Sellerie
50	gr	Lauch
600	gr	Tomaten
1	El	Tomatenpüree
1.5	dl	Gemüse- oder Rinderbouillon
		Oregano, Thymian
		Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Tomaten halbieren, von Stielansatz befreien und vierteln.

Gemüse schälen und in feine Würfel schneiden.

Öl in Pfanne erhitzen, Gemüse anschwitzen, Tomatenpüree begeben und ebenfalls anschwitzen.

Tomaten und Bouillon dazu giessen, abschmecken und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Sauce mixen oder durch die Passiermühle (Passevite) drehen.