Tomatensoße - Grundrezept

Zutaten:

- Passierte Tomaten aus der Dose
- Gestückelte Tomaten aus der Dose
- Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin
- Basilikum
- Majoran
- Etwas Zucker
- Möhren
- Sellerie
- Rotwein
- Olivenöl
- Zwiebel

Zwiebel schälen und sehr klein schneiden, Sellerie putzen ebenfalls klein schneiden dasselbe mit den Möhren machen. Alles in Olivenöl anrösten. Das Tomatenmark hinzufügen und mit rösten, mit Rotwein ablöschen und anschließend die gestückelten Tomaten hinzufügen. Zum Schluss mit den passierten Tomaten aufgießen.

Die Tomatensoße einkochen lassen. Zum Ende hin würzen. Tut man dies bereits am Anfang, kann die Tomatensoße sehr scharf und überwürzt werden.