



Tomatensauce auf Vorrat

Zutaten:

6 Tomaten
5 getrocknete Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauch
3-4 EL Tomatenmark
Öl oder Butter
etwas Chilli
Salz, Pfeffer

Beilage:
400g Gnocchis



Zubereitung:

Die Tomaten waschen und stückeln. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Knoblauch zerkleinern.

Die Zwiebeln, den Knoblauch mit etwas Salbei in Öl anschwitzen. Die getrockneten Tomaten ebenfalls klein schneiden.

Die geschnittenen Tomaten in das heiße Öl geben. 3 EL Tomatenmark hinzugeben. Jetzt die getrockneten Tomaten dazu. Deckel auf den Topf stellen und einkochen lassen. Falls die Soße zu dickflüssig ist, etwas Wasser hinzugeben. Butter und Olivenöl dazu.

Wer mag, kann sofort Gnocchis dazu kochen und Tomatensauce dazu geben. Vermengen und schmecken lassen.

Die übrige Tomatensauce bitte heiß in saubere Gläser abfüllen. Abkühlen lassen! Die Tomatensauce ist ca. 1-2 Monate haltbar.



**FRANKEN
FERNSEHEN**