

## Gemüsesauce für 4 Personen

---

- 1           Zwiebel
  - 1 Zehe     Knoblauch
  - 500 g      Gemüse (Karotten, Paprika, Lauch, Pilze usw.)
  - 700 g/ml   Tomaten (frisch oder aus der Dose/ Flasche)
- Salz, Kräutersalz, Kräuter, Gewürze

- Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse schälen und kleinschneiden
- Zwiebeln und Knoblauch in Öl andünsten
- Gemüse zugeben. REIHENFOLGE BEACHTEN! (Karotten benötigen z.B. mehr Zeit als Lauch)
- Nach Geschmack würzen
- Etwas Wasser zugeben
- Gemüse bissfest dünsten
- Tomaten zufügen und aufkochen. Nach Geschmack eventuell pürieren.

### Passt gut zu:

Maisgrießschnitten

Teigwaren