

# Hausgemachte Tomatensauce

4-Personen

---

## Zutaten:

- 1 - Zwiebel mittelgross, gehackt
- 2 - Knoblauchzehen, gehackt
- 1 - Karotte mittel in Würfeli
- 1 - Peperoni gelb oder grün in Würfel
- 1 - Stück Limonenschale gehackt
- 3 - Zweige frischer Thymian gehackt
- 2 - EL Tomaten Püree
- 1 - Dose Pelati 400 gr gewürfelt
- 2 - EL Zucker
- 1 - EL Gemüsebouillon
- 1 - dl Rotwein
- ½ - TL Sambal Olek oder ½ Peperoncini Schote
- etwas - Salz, nach belieben
- etwas - Olivenoel

## Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch in Olivenoel glasig dünsten, Karotten, Peperoni dazugeben und mitdünsten.  
Tomaten Püree dazugeben, mitdünsten.  
Mit Rotwein ablöschen und Pelati dazugeben.  
Gemüsebouillon, Salz und Salz beifügen.

30-Minuten kochen und abschmecken mit Peperoncini oder Sambal Olek