

Tomatensauce

800 g reife, gewaschene und vom Stielansatz befreite Eiertomaten längs vierteln und klein schneiden. Die Stücke in einen Topf geben.

50 g klein gewürfelte Möhre zugeben. Je 100 g geschälte Zwiebeln und geputzten Staudensellerie ebenso fein wie die Möhren würfeln.

Das Gemüse zugeben und den Topfdeckel auflegen. Alles bei niedriger Temperatur etwa 40 Minuten köcheln lassen.

Die weich gegarte Gemüsemischung portionsweise durch ein nicht zu feinmaschiges Sieb in eine Schüssel passieren.

Auch das unten am Sieb haftende Püree abstreifen. Die Sauce in eine Kasserolle umfüllen, erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce mit 4 EL nativem Olivenöl extra –löffelweise untergezogen– und mit 1 EL fein gehacktem Basilikum aromatisieren.