



Gesunde & Leckere

Tomatensoße

- 1 Karotte in Stücken
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Dose Tomaten in Stücken
- 1 TL Salz
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 TL Basilikum getrocknet, oder frisch
- 1 TL Brühepulver
- 1 Prise Pfeffer

Karotten in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl 3 min. anbraten.

Das Tomatenmark dazu geben und 2 Minuten weiter braten.

Tomaten, Salz, Agavendicksaft, Basilikum, Pfeffer und Brühepulver dazu und 10 min. kochen lassen.

Anschließend, wenn gewünscht, pürieren.

Fertig!