

Rezept für die fruchtige Tomatensauce

Portionen: 4

Zutaten

500 g	Tomaten (Cherry- oder Datteltomaten)
2 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1/2	Zwiebel, rot
1 TL	Thymian
1 Prise	Oregano
1 Prise	Rosmarin
2 TL	Zucker
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Salz
40 ml	Wasser
40 ml	Obers



Zubereitung

1. Für die **Tomatensauce** den Stielansatz der Tomaten abschneiden und klein schneiden. Die Knoblauchzehen und Zwiebel ebenfalls klein schneiden.
2. In eine Pfanne etwas Olivenöl geben und darin die Zwiebel goldgelb anbraten. Danach Tomaten, Knoblauch, Wasser, Obers, Salz und Zucker begeben und etwas köcheln lassen.
3. Wenn ihr möchtet, könnt ihr die Sauce mixen. Zum Schluss die Kräuter begeben.

Tipp: Verfeinert die Tomatensauce mit etwas Zimt.