

VEGANE TOMATENSAUCE

ZUTATEN

150 ml Olivenöl
2,5 L Pelati Mutti
(ganze Tomaten aus der Dose)
6–8 Zwiebeln
6 Karotten
6 Zehen Knoblauch
1–2 Chilis
0,5 Sellerieknolle
2 EL Oregano
1 EL Salz
1 EL Agavendicksaft

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebeln grob zerteilen und den Knoblauch in Stücke schneiden.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Olivenöl bei kleiner Hitze ca. 20 min. karamellisieren lassen (leicht salzen). Die Chilis fein hacken und zufügen.
3. Die Karotten und den Sellerie zu den Zwiebeln geben und mit schmoren lassen.
4. Die Pelati Tomaten zugeben sowie Oregano, Salz und Agavendicksaft.
5. Die Tomatensoße 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
6. Alles mit dem Pürierstab kurz mixen.

In Gläser abgefüllt hält sich die Soße im Kühlschrank für 5–7 Tage, richtig eingeweckt/eingekocht auch mindestens ein halbes Jahr!

*Wir wünschen
guten Appetit!*

