

Tomatensoße à la Anni

Zutaten für 4-6 Gläser (je nach Größe)

2-3 EL Olivenöl

3-5 Zwiebeln (ca. 200 g)

2 Zehen Knoblauch

100 g Karotten

100 g Sellerie

1 TL Zucker

1 TL Oregano

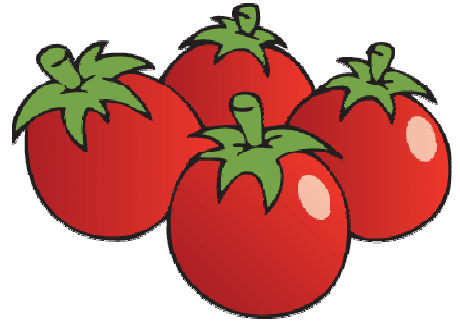
1/2 TL italienische Kräuter

1 TL Paprika, edelsüß

Salz, Pfeffer, evtl. etwas Chili

4 Dosen Tomaten, gestückelt

100 g Tomatenmark



Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, in Olivenöl glasig dünsten. Karotten und Sellerie fein raspeln, mit den Kräutern und Kräutern und Gewürzen in den Topf geben und 1-2 Minuten dünsten.

Die Tomaten zugeben.

Alles ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Das Tomatenmark unterrühren und Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Heiß in Gläser abfüllen, diese sofort verschließen und 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen – so wird die Sauce mehrere Wochen oder gar Monate haltbar.