## Pasta- und Pizzasauce

## Zutaten □ 100 g Zwiebeln, halbiert □ 1 Knoblauchzehe ☐ 20 g Olivenöl ☐ 1 Dose stückige Tomaten (400 g) ☐ 120 g Tomatenmark ∏ 1∏2 TL Paprika edelsüß □ 1□2 TL Paprika rosenscharf □ 1 TL Salz □ 1 TL Pfeffer □ 1 TL Zucker □ 1□2 TL Thymian, getrocknet □ 1 TL Oregano, getrocknet ☐ 1 TL Basilikum, getrocknet □ 1□2 TL Rosmarin, getrocknet, gehackt ☐ 20 g Balsamico, dunkel

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopfgeben, 5Sek. / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

- 2. Öl zugeben und 3 Min. / 120°C / Stufeldünsten.
- 3. Tomaten, Tomatenmark, Paprika edelsüß, Paprika rosenscharf, Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian, Oregano, Basilikum, Rosmarin und Balsamico zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 15 Min. / 100°C / Stufe 1 aufkochen.
- 4. Messbecher einsetzen, 15Sek. / Stufe 8 pürieren, in ausgespülte Schraubgläser umfüllen, abkühlen lassen und servieren oder kühl und trocken aufbewahren. Menge ca. 700g