

Pasta- und Pizzasauce

Zutaten

- 100 g Zwiebeln, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Olivenöl
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- 120 g Tomatenmark
- 1½ TL Paprika edelsüß
- 1½ TL Paprika rosenscharf
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 1½ TL Thymian, getrocknet
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Basilikum, getrocknet
- 1½ 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 pürrieren, in ausgespülte Schraubgläser umfüllen, abkühlen lassen und servieren oder kühl und trocken aufbewahren. Menge ca. 700g