



PASTA-SAUCE ROUGE

Zutaten:

500ml passierte Tomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Je 1 Kaffeelöffel Rosmarin und Thymian kleingehackt
3 EL Gourmet Tomatenketchup von Gourmet Flamand
2 EL brauner Zucker
1 Teelöffel Rosenpaprika
Pfeffer, Salz zum Abschmecken
Olivenöl

Zubereitung:

Die Zwiebeln in Stifte schneiden, die Knoblauchzehen sehr fein hacken. Beides zusammen in Olivenöl anschwitzen. Zucker über die Zwiebeln geben und karamellisieren lassen. Danach den Ketchup dazugeben und kurz mit anbraten, die Kräuter und den Rosenpaprika unterrühren. Jetzt mit den passierten Tomaten ablöschen, kurz aufkochen und mit Pfeffer, Salz und eventuell Zucker abschmecken.