

Tomaten-Soße

Für 8 Portionen

1 Zwiebel	2 Knoblauchzehe	1 Karotte
1 Stg. Staudensellerie	1 St. Fenchel	3 Stiele Petersilie
4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	Gewürzsalz
Pfeffermix	3 Dosen Tomaten	1 l Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt		

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch grob hacken. Karotte schälen und fein reiben. Sellerie und Fenchel waschen und trocknen. Sellerie längs dritteln und fein schneiden, Fenchel in dünne Scheiben schneiden und anschließend fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Tomatenmark unterrühren und 1 Minute mitrösten. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Geschälte Tomaten und Gemüsebrühe zugeben, alles gut verrühren.

Soße einmal kräftig aufkochen, Lorbeerblatt zugeben und die Tomatensoße bei sehr niedriger Hitze 60 Minuten sanft köcheln lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren.

Lorbeerblatt entfernen und die Soße mit einem Stabmixer fein pürieren.

Soße abschmecken und heiß in saubere Gläser füllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.

Steffen Henssler am 20. Februar 2026