

Zutaten

- 1 Zwiebel, geschält und fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein geschnitten
- 2 Tl Tomatenmark
- 0,1l Rotwein
- 1 Dose geschälte Tomaten (500 g)
- 5 reife Tomaten
- 150 g Mascarpone
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Olivenöl

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Tomaten-Mascarpone-Sauce

Entdecken Sie unsere köstliche Tomaten-Mascarpone-Sauce! Perfekt für Ihre Pasta. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Zwiebeln und feingehackten Knoblauch in Olivenöl farblos angehen lassen, Tomatenmark hinzufügen. Mit Rotwein ablöschen, dann die Dosentomaten und die kleingeschnittenen frischen Tomaten hinzufügen. Ungefähr 30 Minutenleicht köcheln lassen. Dann Mascarpone hinzugeben und mit einem Standmixer fein pürieren. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken.