

Zutaten

- 2 Schalotten
- 400 g Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehe
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- Olivenöl

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Tomatensugo

Entdecken Sie unser Rezept für aromatisches Tomatensugo! Perfekt für den Grillabend. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Tomaten einschneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren, anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen und vierteln.
2. Die fein geschnittenen Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl andünsten. Die Tomaten und das Lorbeerblatt dazu geben und mit der Brühe auffüllen. Ca. 20-30 Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.