



Tomatensoße



Zutaten:

- 2 Schalotten
- 1–2 Knoblauchzehen
- 2EL Olivenöl
- 400ml Tomatenpüree
- 2EL Reis- oder Hirsemehl
- 1TL Gemüsebrühe
- 1TL ital. Gewürzkrautmischung
- Meersalz und Cayenne-Pfeffer nach Geschmack
- 2EL Cashewmus, in Wasser angerührt
- evtl. etwas kochendes Wasser zum Verdünnen



ca. 10–15 Minuten



ca. 4 Portionen



kalt/warm

#Beilage #Soße

Zubereitung:

- Die Schalotten und den Knoblauch sehr fein schneiden, in einem Topf im Öl glasig dünsten.
- Tomatenpüree einfüllen und wenige Minuten leicht köcheln lassen.
- Mehl in einer Tasse in etwas kaltem Wasser anrühren, mit der Gemüsebrühe und weiteren Gewürzen zur Soße geben, kurz aufkochen lassen.
- Das Cashewmus ebenso in einer Tasse mit kochendem Wasser und mithilfe eines kleinen Schneebesens zu einer Creme rühren. Zur Soße geben und nochmals für 2 Minuten aufkochen.
- Mit Salz und Pfeffer oder anderen Lieblingsgewürzen abschmecken.

Geschafft! Guten Appetit!

Heimatkost-Tipp:

Sehr lecker schmecken die Heimatkost Tomate-Mozzarella-Bällchen zu der Tomatensoße.



Tomate-Mozzarella-Bällchen
mit italienischen Gewürzen