

# FrISChe Tomatensauce

(4 Portionen)

**Zutaten:**

- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1/4 Sellerie
- 2 Möhren
- 2 Dosen Pizzatomaten (oder 1,5 kg Tomaten)
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamico
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
  
- 1 Bund Basilikum



**Zubereitung:**

Lauchzwiebeln klein schneiden, Sellerie und Möhre grob reiben, Basilikum hacken, Knoblauch grob zerdrücken. (Bei frischen Tomaten diese klein würfeln, die Kochzeit verlängert sich hierbei um 30 Minuten extra)

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin andünsten.

Sellerie und Möhren dazugeben, mit der Brühe ablöschen, Tomaten hinzugeben und alles aufkochen. Salz, Pfeffer, Balsamico und Zucker dazugeben.

Alles mindestens 30 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen, je länger, desto intensiver wird die Sauce.

Zum Schluss pürieren und den Basilikum (und restliche Kräuter) hinzufügen.

Nach Belieben kann man die Sauce noch mit Oregano, Majoran, Thymian, Rosmarin oder Liebstöckel ergänzen.