



— S o ß e n —

## T O M A T E N S O ß E A U S D E M O F E N

B E L I E B I G E M E N G E



OFEN



VEGETARISCH

### Z U T A T E N

*Tomaten*  
*Zwiebeln*  
*Knoblauch*  
*Olivenöl*

*Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprika)*  
*Kräuter (Rosmarin)*  
*brauner Zucker*  
*Gemüsepaste oder Gemüsebrühe*

### Z U B E R E I T U N G

1. Tomaten schneiden, eine Auflaufform damit füllen.
2. Ca. 1-2 Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe gewürfelt über den Tomaten verteilen.
3. 3 EL Olivenöl dazu, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Rosmarin würzen.
4. Bei 180°C -200°C mi Backofen backen, nach ca. 40 Minuten mit etwas braunem Zucker bestreuen und weitere 15 Minuten backen.
5. Mit Gemüsepaste abschmecken. Fertig!

