



## Sauce tomate provençal

### Provenzalische Tomatensauce

#### Zutaten für 4 Personen:

2 fein gewürfelte Zwiebeln,  
800 g gewürfelte Tomaten,  
5 EL Kräuter der Provence auf Olivenöl,  
10 EL Provence-Salsa,  
2 EL Rouille Dip,  
1 TL Zucker, Salz

#### Zubereitung:

Einen Schmortopf auf mittlerer Stufe erhitzen. Öl und Zwiebeln hineingeben und unter häufigem Rühren 5 Minuten braten. Tomaten, Kräutermischungen, Zucker, Salz, einen Schluck Wein und 200 ml heißes Wasser hinzufügen.

Ohne Deckel auf kleiner Stufe ca. 30 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Im Mixer grob pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb drücken. Zusammen mit etwas Wasser erneut kurz erhitzen und servieren.

Geschmack erleben.