



Tomatensauce

Zutaten:

BUTTER	20 G	STANGENSELLERIE	15 G	KNOBLAUCHZEHEN	1
RÄUCHERSPECK	45 G	TOMATENMARK	225 G	HELLE GRUNDBRÜHE	750 ML
ZWIEBELN	50 G	TOMATEN GESCHÄLT UND ENTKERNT	300 G	THYMIAN, LORBEER, PETERSILIENSTIELE	
MÖHREN	40 G			SALZ, PFEFFER	



	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckel- öffnung	Anmerkungen
1	Butter	20 g	In die Schüssel geben	115°C	Moment 1500 U/min	4 Mal	Geschlossen	
	Zwiebeln	50 g						
	Möhren	40 g						
	Sellerie	15 g						
	Speck	45 g						
2	Tomatenmark	225 g	Hinzugeben	130°C	Turbo Intervall OIOI	10 Sek. 20 Min.	Offen	Abschmecken
	Tomaten	300 g						
	Knoblauch	1						
	Grundbrühe	750 ml						
	Thymian	–						
	Lorbeer	–						
	Petersilie	–						
3	Salz	–	In der Coulis-Presse des Küchen-Kit passieren	–				
	Pfeffer	–						



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie können die Sauce nach Belieben mit weiteren Kräutern (Oregano, Basilikum, Bohnenkraut usw.) verfeinern.