

Tomatensauce



Zubereitung:

Man schwitzt etwas dünn geschnittene Zwiebel mit Butter an, gibt die halbierten, leicht ausgedrückten Tomaten hinein, dünstet sie weich, rührt einen kleinen Löffel Mehl unter und fügt etwas Wasser, Salz und Pfeffer hinzu. Nachdem die Sauce noch 10 Minuten gekocht hat, streicht man sie durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf und macht sie mit einem Stückchen Butter fertig. Die Sauce kann auch mit einer Prise Zucker abgeschmeckt werden.