

Zucchini-Tomatensauce

Zutaten:

- 2 mittelgroße Zucchini
- 500 Gramm Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Esslöffel Schmand oder Sahne
- frisches Basilikum
- Salz/Pfeffer/Gemüsebrühe
- 1 Esslöffel Agavendicksaft
- etwas Öl

Zubereitung:

- Die Zwiebel klein schneiden und in etwas Öl andünsten. Die Tomaten waschen, klein schneiden und zu den Zwiebeln in den Topf geben.
- Nun die Tomaten mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und Agavendicksaft ca. 30 min. einkochen lassen.
- Die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Zucchiniwürfel zu den eingekochten Tomaten geben und alles weitere 5 Minuten einkochen lassen.
- Die frischen Basilikumblätter waschen, kleinreißen und mit in die Sauce geben.
- Zum Verfeinern 2 Esslöffel Schmand oder Sahne zugeben und weitere 10 Minuten durchziehen lassen.

... FERTIG!!!

Diese Sauce eignet sich ideal zu Nudeln, Reis oder Getreide.