

# Tomatensauce(ragout)I

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 40 ml Olivenöl, raffiniert
- 100 g Zwiebel, in kleine feine Würfel
  
- 400 g Tomaten, reif  
geschält, entkernt und gewürfelt  
Tomat-concasser
  
- 40 ml Weißwein
- 120 ml Gemüsefond
- Salz, Pfeffer aus der Mühle  
etwas Zitronensaft und  
etwas Zucker
- 2 EL Basilikum, grob gehackt

Herstellung:

1. In einem Topf die Zwiebelwürfel in Olivenöl gold-gelb anrösten.
2. Tomatenwürfel hinzu geben kurz umrühren und mit Weißwein ablöschen – einreduzieren lassen mit Gemüsefond auffüllen – würzen und ca. 3-5 Minuten köcheln lassen.
3. Eventuell bei Bedarf durch die Flotte Lotte drehen oder pürieren (Achtung die Sauce wird weißlich).

