

# Tomaten-Grillsauce

Rezeptliyer Mai

**biopartner**

In Zusammenarbeit mit «Lebensbaum»



# Tomaten-Grillsauce



1 Personen



30 min



einfach

## Zutaten

60 g	Zwiebeln
etwas	Olivenöl
175 g	Tomatenstücke aus der Dose
1 geh. TL	Mehl
1 EL	dunkler Balsamico-Essig
1 TL	Grillmarinade/-gewürz (z. B. Grill-Meister von Lebensbaum)
0.5 TL	Zucker
etwas	Salz

## Zubereitung

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln lange bei geringer Hitze andünsten.

Die Tomatenstücke zusammen mit dem Mehl zu den Zwiebeln geben und 15 min mitköcheln lassen.

Mit dem Balsamico ablöschen und die ganze Masse pürieren.

Mit Grillmarinade/-gewürz, Zucker und Salz abschmecken.