



TOMATEN-SAHNE-SAUCE

ZUTATEN:

100ml Wasser
1 große Zwiebel
2 Dosen Tomatenstücke
2 EL Zucker
2 EL Rapsöl
2 EL Speisestärke
1 EL Gemüsebrühe
1 Prise Pfeffer schwarz
Soja-Sahne <http://vestessen.jimdo.com/sonstiges/soja-sahne/>

ZUBEREITUNG:

- 1) Soja-Sahne nach Anleitung zubereiten und erstmal beiseite stellen
- 2) Zwiebel in kleine Würfel schneiden und im erhitzten Öl anschwitzen
- 3) Tomatenstücke zugeben, Soja-Sahne aufgießen und gut verrühren
- 4) Wasser, Speisestärke, Gemüsebrühe, Zucker und Pfeffer verquirlen
- 5) In die Sauce einrühren, kurz aufkochen und etwas andicken lassen

TIPPS:

Vor dem Servieren mit etwas gemahlener Cashewkernen bestreuen!

Die Sauce lässt sich nicht nur für Pasta verwenden, sondern auch zum Überbacken von Nudelaufläufen! Ausserdem lässt sie sich einfrieren!