



## 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!