

Tomatensoße, einfach

Hauptgericht 10

Zutaten	Detail	Rezeptmenge (KG / L / ST)
Gemüsebrühe Bio		0,200
Jodsalz		0,001
Maisstärke		0,020
Oregano		0,001
Pfeffer, gemahlen		0,001
Rapsöl		0,015
Thymian		0,001
Tomaten, gehackt, Ds		0,200
Tomatenmark, Bio		0,005
Zucker		0,005
Zwiebeln		0,050

Die Zwiebeln waschen, abziehen, waschen und fein gewürfelt in dem Öl anschwitzen, Tomatenmark mit anschwitzen. Gemüsebrühe und gehackte Tomaten zufügen, aufkochen, würzen und weich köcheln lassen. Vor dem Servieren mit der angerührten Stärke sämig abbinden, abschmecken und anrichten.

Allergene aus Gemüsebrühe.
Tomaten, Ds.: Säureregulator Citronensäure

Einstufung

Normal
 Muslimisch
 Laktosefrei
 Muslimisch-Lfr
 Vegetarisch

Allergene

Gluten
 Weizen
 Dinkel
 Einkorn
 Emmer
 Khorasan (Kamut)
 Roggen
 Gerste
 Hafer
 Milch
 Laktose
 Milcheiweiß

Schalenfrüchte
 Mandeln
 Paranüsse
 Haselnüsse
 Walnüsse
 Cashewnüsse
 Pecannüsse
 Pistazien
 Macadamia- /
 Queenslandnüsse

Krebstiere
 Eier
 Fisch
 Erdnüsse
 Soja
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Schwefel
 Süßlupinen
 Weichtiere
 weitere Zusatzstoffe

1a, 2, 5, 8, 9, 10, 20