

Romanasauce

🕒 2 Stunden 20 Minuten

Schwierigkeit Leicht



Zutaten

für 4 Personen

- 100 g** Karotten, in 1 cm grosse Würfel geschnitten
- 100 g** Fenchel, in 1 cm grosse Würfel geschnitten
- 100 g** Zucchini, in 1 cm grosse Würfel geschnitten
- 100 g** Peperoni rot, in 1 cm grosse Würfel geschnitten
- 100 g** Zwiebeln, blättrig geschnitten
- 2** Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt, gequetscht
- 800 g** Pelati-Tomaten, passiert
- 2 dl** Lacroix Gemüse-Fond
- 2 dl** Olivenöl
- 1** Chilischote, zermürbt
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung

Das geschnittene Gemüse in Olivenöl extra vergine andünsten.
Die passierten Pelatitomaten darüber giessen.
Mit Chili, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
Den Gemüsefond Lacroix begeben und aufkochen lassen.
Zugedeckt während 2 Stunden bei 165°C im Ofen garen.
Aus dem Garraum nehmen und abschmecken.

Passt zu

Alle Art von Pasta.
Zu Fleischgerichte oder Grilladen.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Gemüse-Fond