



Omis Tomatensoße

Geschichte

Zutaten

200 g ungeschälte Tomaten
40 g Mehl
20 g Butter
1 Zwiebel
½ l Brühe
Salz
Zitronensaft
Zucker
1 EL Sahne

Zubereitung

Tomaten & Zwiebel schneiden
10 Minuten dünsten mit Butter
Mehl und Zutaten einrühren
10 Minuten kochen
Mit Butter verfeinern
Zum Schluß durch ein Sieb rühren