



# Baumtomaten-Rosmarin-Sugo



(c) Margit Gieller/mmgdesign

## ZUTATEN

1 kg Baumtomaten  
150 g Zwiebel  
ein paar frische Zweige Rosmarin

## ZUBEREITUNG

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Pflanzenöl bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten.

Grob geschnittene Baumtomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Für ca. 30 - 45 min. auf kleiner Flamme köcheln lassen. Zum Schluss den klein geschnittenen Rosmarin zugeben.

Wir wünschen  
guten Appetit!

