

Tomaten-Champignon-Soße:

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zutaten:

- 400g Tomaten
- 200g Champignon
- 300ml Gemüsebrühe
- 6 EL Tomatenmark

- Etwas Salz, Pfeffer, Chillipulver



Zubereitung:

Backzeit ca. 10 Minuten

Ruhezeit ca. 10 Minuten

Als erstes die Pilze in Scheiben schneiden und in die heiße Gemüsebrühe geben. Die Tomaten in nicht zu kleine Würfel schneiden und zu den Pilzen geben. Alles zum Kochen bringen. Das Tomatenmark einrühren, bis die Soße etwas dickflüssiger wird (evtl. wird etwas mehr Tomatenmark benötigt).

Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken, einige Minuten köcheln lassen, dann zu Nudeln oder Reis servieren.

Quelle: www.chefkoch.de | Foto von [christina69zs](#)