

# Tomatensoße

von Benjamin, anno '94

## **Zutaten:**

1 EL Butter,  
1-2 EL Mehl,  
ca. ¼ l Wasser,  
3-4 EL Tomatenmark,  
Oregano, Basilikum, Thymian, Würzel, Salz, Pfeffer

## **Zubereitung:**

Geben sie die Butter in den Topf und lassen sie sie schmelzen. Dann das Mehl einrühren bis ein leichter Kuchenduft aufsteigt. Vorsichtig das Wasser zufügen und rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Nun Tomatenmark dazu, mit Oregano, Basilikum, Thymian nach Geschmack verfeinern. Mit Salz und Pfeffer, evtl. einem gestr. TL Würzel, abrunden.

**Guten Appetit!**