



Pizzateig

<https://cookidoo.at/recipes/recipe/de-AT/r759478>



Brokkolisalat mit Pinienkernen

<https://cookidoo.at/recipes/recipe/de-AT/r51924>



Dattel-Curry-Dip

<https://cookidoo.at/recipes/recipe/de-AT/r108432>



Joghurtkruste

<https://cookidoo.at/recipes/recipe/de-AT/r398596>



Spinatknödel auf Tomatenragout

<https://cookidoo.at/recipes/recipe/de-AT/r85370>



Frühstückskipferl

<https://cookidoo.at/recipes/recipe/de-AT/r254856>



Pizzasauce

Menge: 750ml

Gesamtzeit 20 min

ZUTATEN

- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Olivenöl
- 300 g Paradeiser
- 140 g Paradeisermark
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 1 EL brauner Zucker
- 3 TL Pizzagewürz
- 2 EL Balsamicoessig

PIZZASAUCE AUS DEM THERMOMIX

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch 5 sek/ Stufe 5 - zerkleinern
2. Olivenöl hinzufügen 2 min/ 100 °C/ Stufe 2 - erhitzen
3. restliche Zutaten ergänzen 15 min/ 100 °C/ Stufe 1 - kochen
(Gärkörbchen als Spritzschutz!)
4. zum Schluss abschmecken
5. 15sek/ Stufe 8 - pürieren in Twist Off Gläser abfüllen

Pamela Mangol

