

Tomatensauce für Spaghetti wie früher

Zutaten: 30 g Butter
 1 Zwiebel
 30 g Mehl
 5 dl Wasser
 1 kl. Dose Tomatenmark
 Salz und Pfeffer
 Zucker

Zubereitung:

Zwiebel in Ringe schneiden und im Butter anschwitzen.
Mehl begeben und kurz mit rösten. Mit dem Wasser
ablöschen, aufkochen und das Tomatenmark begeben.
Aufkochen Salz, Pfeffer und etwas Zucker begeben.
Eventuell mit Paprika abschmecken.