

Tomatensauce

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

1 Esslöffel Olivenöl

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

800 g Fleischtomaten, geschält,
in kleinen Stücken

2 Esslöffel Tomatenpüree

1 Prise Zucker

½ Teelöffel Salz, wenig Pfeffer

2 Esslöffel Basilikum, Majoran,
Oregano oder **glattblättrige Petersilie**,
fein geschnitten

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch begeben, andämpfen, bis die Zwiebel glasig ist. Tomaten und -püree begeben, kurz mitdämpfen, würzen. Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. köcheln. Kräuter darunter rühren.

Tipp: Sauce mit einer Prise Zimt würzen.

