

Tomatensauce

Zutaten:

500 g Tomaten
4 EL Öl
1 EL Zwiebeln, gewürfelt
1 Knoblauchzehe gehackt
Salz, Pfeffer
½ TL Zucker
Basilikumblätter

Zubereitung:

Tomaten oben einschneiden mit heißem Wasser übergießen und häuten.

Die Tomaten halbieren, die Samen entfernen und das Fruchtfleisch vierteln oder würfeln.

Das Öl erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Basilikum würzen. Bei milder Hitze im offenen Topf 20 Minuten köcheln lassen.

Tipp: Sahne oder Creme fraiche unter die Soße rühren.

Zusätzlich noch Oregano zum Würzen in die Sauce geben.