Tomatensauce

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
1	-	Zwiebel
2	-	Knoblauchzehen
1	EL	Tomatenmark
1-2	TL	Rohrohrzucker
200	ml	Gemüsebrühe
1	Dose (400g)	Pizzatomaten
1	EL	Oregano, getrocknet
n.B.		Salz, Pfeffer

Portionen: 4

Zubereitung

Zwiebel würfeln und in Olivenöl goldgelb anschwitzen. Knoblauch pressen und ebenfalls kurz anschwitzen. Zucker hinzugeben und schmelzen lassen. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Tomaten unterheben und Oregano einrühren. Sauce auf gewünschte Konsistenz einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Klassiker, Grundrezept

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:saucen_und_toppings:tomatensauce?rev=1762718043

Last update: **2025/11/09 20:54**