



Pomodoro – die Basissauce

Tomatensauce – eine, die wirklich immer geht.
Auch Basissauce für weitere Saucen.

Zubereitung

Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden.
1 EL Olivenöl leicht im Topf erwärmen

Tomaten nach Belieben zerkleinern. Für die, die es sehr fein, bzw. als Passata mögen, empfehle ich den Zauberstab. Ich mag es etwas gröber. Deshalb nehme ich den Kartoffelstampfer, oder einfach ein Messer.
Oregano & Basilikum fein schneiden. Das Oregano und zu den Tomaten geben.

Olivenöl im Topf sanft erhitzen. Knobi kurz ins Olivenöl geben. Aber Vorsicht! Nicht braun werden lassen, denn dann wird er bitter.

Für uns sind immer 2 Dosen Tomaten zuviel. Deshalb gebe ich jetzt das Tomatenmark hinzu. Die Dose von den Tomaten spüle ich mit etwas Wasser aus. Das Wasser gebe ich auch in den Topf, dann die zerhackten Tomaten. Mit Salz, Pfeffer und wenn man will mit Chili würzen.

Und jetzt einfach leise vor sich hinköcheln lassen.
Je nachdem wie eingedickt man die Sauce mag zwischen 30 Minuten bis zu 1,5 Stunden. Wenn es bei mir schnell gehen muss, dann koche ich die Sauce in der Pfanne. Durch die große Fläche der Pfanne ist die Sauce schneller eingedickt.

Kurz bevor wir ihr die Sauce vom Herd zieht, Basilikum hinzugeben.

BUON APPETITO!

Sarah

Zutaten

für 2 normale Portionen

1 kleine Dose Tomaten
3 EL Tomatenmark
kaltgepresstes Olivenöl
1 Zehe Knoblauch
Oregano & Basilikum
Salz & Pfeffer
Chili nach Bedarf

MEIN TIP:

Die Sauce in großer Menge kochen. Dann heiß in sterile Gläser füllen. Für 5 Minuten auf den Kopf stellen. Kühl & dunkel gelagert habt ihr die RUCK ZUCK Pomodoro Sauce im Vorrat.