Rezept

Klassischer Tomatensugo

Ein Rezept von Klassischer Tomatensugo, am 29.04.2024

Zutaten

	1,5 kg Eiertomaten
3	Knoblauchzehen
	1-2 EL Zucker
	Salz
	1-2 EL Aceto balsamico
2	Stiele Basilikum
2	Zwiebeln
80 ml	Olivenöl
50 ml	halbtrockener Rotwein (nach Belieben)
	Pfeffer
1 EL	Tomatenmark (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten an der Unterseite kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Die Früchte halbieren und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen. Die Kerne durch ein Sieb streichen, den Saft auffangen. Das Fruchtfleisch grob würfeln.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln fein hacken, den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Knoblauch zufügen und kurz mitdünsten. Die Tomatenwürfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren 10 Min. dünsten.

3. Den aufgefangenen Tomatensaft, 1 EL Zucker und nach Belieben den Rotwein einrühren. Die Sauce zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. dünsten. Dann offen weitere 20 Min. köcheln lassen.

4. Den Tomatensugo nach Wunsch pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Nach Belieben das Tomatenmark unterrühren. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und unter den fertigen Sugo heben. Mit Pasta nach Wahl servieren.