Rezept

Tomatensauce auf Napoli-Art

Ein Rezept von Tomatensauce auf Napoli-Art, am 29.04.2024

Zutaten

3	Frühlingszwiebeln
1 EL	Olivenöl
50 ml	Instant-Gemüsebrühe
1 EL	Aceto balsamico
	Cayennepfeffer
1 EL	frisch geriebener Parmesan
1	Knoblauchzehe
1 Dose	geschälte Tomaten (Inhalt 400 g)
1 Handvoll	Basilikumblättchen
	Salz
	1-2 Prisen Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und quer in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken oder fein hacken.

2. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 2-3 Min. andünsten.

3. Tomaten samt dem Saft und Instant-Gemüsebrühe angießen, Tomaten mit einer Gabel leicht zerdrücken. Basilikumblättchen fein hacken und mit Aceto balsamico zugeben.

4. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Die Sauce 8-10 Min. köcheln lassen, dann Parmesan untermischen.