Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Tomatensauce für Pasta

Ein Rezept von Tomatensauce für Pasta, am 29.04.2024

Zutaten

1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
1	große Dose gehäutete Tomaten (800 g)
1 TL	gehackte Rosmarinnadeln (ersatzweise 2 TL getrocknete italienische Kräuter)
2	Knoblauchzehen
3 EL	Tomatenmark
2	Lorbeerblätter
	Salz
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln. Das Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 5 Min. andünsten.

2. Das Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Die Tomaten samt Saft dazugeben und mit einem Kochlöffel zerdrücken. 1/4 l Wasser angießen. Die Sauce mit den Lorbeerblättern und Kräutern sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze mindestens 20 Min., besser 40 Min. offen kochen lassen.