

Rezept

Christophs leckere Tomatensauce

Ein Rezept von Christophs leckere Tomatensauce, am 22.05.2025

Zutaten

1 Zwiebel 1-2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl **400 g** Tomatenfruchtfleisch in Stücken

(Fertigprodukt)

3 EL Tomatenmark Salz

Pfeffer 3 EL Rotwein (wer mag)

5 EL Sahne **1 EL** gehackte frische Kräuter (z.B. Oregano, Thymian, Basilikum)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

- 1. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin unter Rühren glasig dünsten.
- 2. Die Tomatenstücke mit dem Saft einrühren und kurz köcheln lassen. Tomatenmark dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei niederer Temperatur ca. 10 Min. köcheln lassen.
- 3. Den Rotwein hinzufügen und weitere 5 Min. köcheln lassen. Vor dem Servieren die Sahne und die Kräuter einrühren. Die Sauce passt hervorragend zu Pasta.