

Rezept

Christophs leckere Tomatensauce

Ein Rezept von Christophs leckere Tomatensauce, am 23.04.2024

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 niedriger 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.