

Rezept

FrISCHE Tomatensauce mit Kräutern

Ein Rezept von FrISCHE Tomatensauce mit Kräutern, am 28.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel (ca. 100 g)	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	2 EL Tomatenmark
1 EL Zucker	800 ml passierte Tomaten (Fertigprodukt)
200 ml Gemüsefond	2 kleine Zweige Oregano oder 2 Prisen getrockneter
2-3 Zweige Thymian	2 Stängel Basilikum
Salz	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Cayennepfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf (20 cm Ø) erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 3 Min. dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen.
2. Das Tomatenmark einrühren, 2 Min. mitdünsten, mit dem Zucker bestreuen und weitere 5 Min. unter ständigem Rühren garen. Die passierten Tomaten und den Gemüsefond dazugießen. Die Sauce aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Min. köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.
3. Den Deckel jetzt nur halb auf den Topflegen – so spritzt es nicht, aber die Flüssigkeit kann trotzdem einkochen – und die Sauce in weiteren 15 Min. einkochen.
4. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Die fertige Sauce erst jetzt mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken und mit den Kräutern verfeinern.