

Rezept

Grundrezept Tomatensauce

Ein Rezept von Grundrezept Tomatensauce, am 31.05.2023

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 große Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 2 EL Olivenöl | 800 g passierte oder stückige Tomaten (aus Dose oder Tetrapak) |
| 70 ml Weißwein (nach Belieben) | 1 Lorbeerblatt |
| ¾ TL getrockneter Oregano | Salz |
| Pfeffer | Zucker |
| 2 Msp. Chilipulver (nach Belieben) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion (ca. 750 ml Sauce) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in möglichst feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze andünsten. Die Tomaten zugeben und nach Belieben Wein zugießen.
2. Lorbeerblatt und Oregano unterrühren und alles offen bei schwacher Hitze ca. 20 Min. ganz leicht köcheln und damit einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und für alle, die mehr Schärfe mögen, mit Chilipulver abschmecken. Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce je nach Rezept weiterverwenden.