

Rezept

Tomaten-Sugo mit Kräutern

Ein Rezept von Tomaten-Sugo mit Kräutern, am 14.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 große Zwiebel | 2 EL Olivenöl |
| 1-2 Knoblauchzehen | 1 große Dose geschälte Tomaten (800 g) |
| 50 g italienische TK-Kräuter (ersatzweise 2 TL getrocknete Kräuter) | Salz |
| | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, halbieren und auf dem Gurkenhobel in feine Streifen schneiden.
-
2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig anbraten. Knoblauch schälen und dazupressen. Tomaten samt Saft einrühren und mit einem Kochlöffel zerdrücken. Kräuter untermischen, salzen und pfeffern. Offen bei mittlerer Hitze 7 Min. kräftig durchkochen lassen, dabei mehrfach umrühren.