Rezept

Tomatensauce auf italienische Art

Ein Rezept von Tomatensauce auf italienische Art, am 14.11.2026

Zutaten

1 kg	vollreife Tomaten
1	große Zwiebel
1	Zweig Rosmarin
3 EL	Olivenöl
1	Lorbeerblatt
	Pfeffer
75 g	mild geräucherter Bauchspeck
1	Knoblauchzehe
	2-3 Zweige Oregano
200 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	2-3 Zweige Basilikum (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, vierteln und grob hacken. Speck fein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauch schälen. Rosmarin und Oregano waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken.

2. Das Öl erhitzen, Speck darin knusprig ausbraten und herausnehmen. Zwiebel im Speckfett glasig braten, Knoblauch dazupressen. Tomaten, Brühe, Lorbeer und Kräuter hinzufügen. Die Sauce bei kleiner Hitze 20-40 Min. offen kochen lassen.

3. Speck dazugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Basilikumblätter abzupfen und über die Sauce streuen.