

Rezept

Tomatensauce auf italienische Art

Ein Rezept von Tomatensauce auf italienische Art, am 23.04.2024

Zutaten

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