

Rezept

Tomatensauce für Pasta

Ein Rezept von Tomatensauce für Pasta, am 18.04.2026

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 2 EL Olivenöl | 3 EL Tomatenmark |
| 1 große Dose gehäutete Tomaten (800 g) | 2 Lorbeerblätter |
| 1 TL gehackte Rosmarinnadeln (ersatzweise 2 TL getrocknete italienische Kräuter) | Salz |
| | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln. Das Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 5 Min. andünsten.

2. Das Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Die Tomaten samt Saft dazugeben und mit einem Kochlöffel zerdrücken. 1/4 l Wasser angießen. Die Sauce mit den Lorbeerblättern und Kräutern sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze mindestens 20 Min., besser 40 Min. offen kochen lassen.