

Rezept

Tomatensauce mit Oregano und Basilikum

Ein Rezept von Tomatensauce mit Oregano und Basilikum, am 25.05.2024

Zutaten

1 kg	vollreife Tomaten (ersatzweise 800 g geschälte Tomaten aus der Dose)	1	Zwiebel
6 Stängel	Oregano (ersatzweise 1 TL getrockneter Oregano)	1	Knoblauchzehe
	Salz	3 EL	Olivenöl
	Zucker	50 ml	Weißwein (nach Belieben)
			Pfeffer
		3 Stängel	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzweise einritzen, in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Dann mit einem spitzen Messer häuten und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen und den Saft auffangen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Oregano abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze langsam goldgelb andünsten. Nach Wunsch mit Wein ablöschen und den Wein fast vollständig verkochen lassen, dann die Tomaten samt Saft und Oregano dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und $\frac{1}{4}$ TL Zucker würzen und offen bei kleiner Hitze in 35-40 Min. sämig einkochen lassen, dabei öfter umrühren. Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, Basilikum unterrühren und z. B. zu Spaghetti servieren.