

## Tomaten - Sauce mit Rosmarin

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Keine Angabe

3	Essl.	Butter
1		Knoblauchzehe (gepresst)
800	Gramm	Geschälte Tomaten (Pelati)
200	Gramm	Tomatenpüree
2	Zweige	Rosmarin oder
2	Teel.	Getrocknete Rosmarinnadeln
10	Blätter	Basilikum oder
2	Teel.	Getrocknetes Basilikum
		Salz
		Pfeffer

### Anleitung:

Die Butter schmelzen lassen, den Knoblauch kurz darin dueren, die durchpassierten Pelati, Tomatenpueree und Kraeuter dazuruehren. Mit Salz und Pfeffer wuerzen.

90 Minuten, besser laenger, koecheln lassen, gelegentlich umruehren. Zu Teigwaren servieren.