

Tomatensauce - Klassische

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 2 Portionen

850	Gramm	Tomaten aus der Dose
1		groß. Zwiebel
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Olivenoel extra
3		Petersilienstengel
		Estragon
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Dosentomaten wuerfeln, mit der Fluessigkeit verwenden. Die Zwiebel und den Knoblauch schaelen und fein hacken.

Das Oel in einem Topf oder einer Kasserole erhitzen. Wenn es Schlieren zu ziehen beginnt, die kleingehackten Zutaten hinzufuegen nur eben weich werden lassen, dann die Tomaten hinzufuegen. Einen Teil der Kraeuter hinzufuegen, den Rest abgezupft beiseite legen.

Tomatensauce 10 min. durchkoecheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die frischen Kraeuter untermischen.

Weitere moegliche Zutaten sind:

Speck (mit der Zwiebel anbraten) Hackfleisch Zwei feingehackte Sardellenfilets Parmesan oder Pecorino