

Pizza - Sauce "Die"

Kategorien: Pizza, Küche, Backen, Saucen

Zutaten für: 8 Pizzas

TOMATENSOSSE

		Zutaten
800	Gramm	Geschälte Tomaten (oder 1 Dose)
1		Zwiebel
3	Essl.	Olivenöl
1-2	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Salz
1	Teel.	Zucker
1	Essl.	Balsamico-Essig
1	Teel.	Oregano
1	Teel.	Thymian
1	Handvoll	Frischer Basilikum

Anleitung:

Die frischen Tomaten mit heißem Wasser übergießen und von der Haut befreien. Die Zwiebel fein würfeln und mit dem Olivenöl in einem Topf andünsten bis sie glasig sind, jedoch nicht braun werden lassen. Die Tomaten und die restlichen Zutaten, außer dem Basilikum, zu den Zwiebeln geben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und dabei die Tomaten zerdrücken. Nun den Topf vom Herd nehmen, den Basilikum zugeben und mit dem Pürrierstab durcharbeiten, abkühlen lassen fertig! Es gibt noch andere Rezeptvarianten, in denen z.B. noch Knoblauch oder Chili zugegeben werden. Ich denke aber, auf der Pizza machen sich diese Zutaten besser.