

Pizzaiola - Sauce (Tomatenbelag für Pizza)

Kategorien: Saucen, Pizza

Zutaten für: 1 Keine Angabe

| | | |
|---|-------|---------------------------|
| 1 | kg | Tomaten, |
| 2 | Essl. | Olivenöl, |
| 1 | | Zwiebel (fein gehackt), |
| 1 | | Knoblauchzehe (gepresst), |
| | | Salz, |
| | | Pfeffer |

Anleitung:

Tomaten in kochendes Wasser legen. Topf beiseite stellen. Die Tomaten mit der Schaumkelle herausheben. Schaelen, in Schnitze schneiden. Olivenoel rauchheiss werden lassen. Zwiebel im Oel glasig duensten (nicht braeunen!). Knoblauch beifuegen und mitduensten. Die Tomaten beigeben. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. 30 Minuten koecheln lassen. Je nach Wassergehalt der Tomaten auch laenger. Der Saft soll eindaempfen (also keinen Deckel auf den Topf legen), damit eine saemige Sauce entsteht. Abkuehlen lassen.