

Pizzaiola - Sauce

Kategorien: Saucen, Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

2	Essl.	Olivenöl
2	kg	Tomaten den Ansatzstrunk Weggeschnitten Die kleinen gevierteilt Die größeren geachtet
1	Essl.	Salz

Anleitung:

Diese Sauce bildet die Grundlage zu den verschiedensten Pizza-Rezepten, kann auch fuer Tomatenspaghetti verwendet werden. Das Oel warm werden lassen, die Tomaten begeben, 10 Minuten auf kleiner Flamme daempfen.

Gut umruehren, sonst brennt die Sauce an, salzen.