

Tomatensoße

Zutaten:

Tomatensoße:

500ml passierte Tomaten

Olivenöl

5 Oliven

2 Zehen Knoblauch

1 kleine Zwiebel

Frischer Rosmarin

Frisches Basilikum

Frischer Oregano

Salz, Pfeffer

Ein Schuss Rotwein



Für ca. 3 Pizzen oder 3 Personen

Zubereitung:

Olivenöl bei mittlerer Hitze in der Pfanne erwärmen. Die Knoblauchzehen halbieren und einritzen. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Knoblauch und Zwiebel in die Pfanne geben und anschwitzen. Bevor die Zwiebeln glasig sind, frischen Rosmarin, Basilikum und Oregano hinzugeben (bei frischen Kräutern gilt als Faustregel eine grobe Hand voll, bei getrockneten reicht ein Esslöffel als Maß).

Sind die Kräuter kurz angeschwitzt, so löscht man alles mit den 500ml passierten Tomaten ab. Nun die Oliven in kleinste Würfel hacken und in die Soße geben.

! Tipp: Einen Spritzer Rotwein hinzugeben

Die Soße nun solange leicht köcheln lassen, bis ein Großteil des enthaltenen Wassers verdampft ist und die Soße zähflüssiger ist.

Nun nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig für Pizza oder zu Nudeln.

Guten Appetit!