

Selbstgemachte Tomatensauce

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 1/2 kg frische Tomaten (alternativ halb so viele Dosentomaten)
5 Esslöffel Butter
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
Zucker

Für eine aromatische Tomatensauce braucht es vor allem eins: vollreife, leckere Tomaten. Wer keine frischen Tomaten (die diese Kriterien erfüllen) zur Hand hat, kann getrost zu Dosentomaten greifen. Nach langem, ausgiebigem Köcheln kannst du die fertige Tomatensauce mit frischen Kräutern, würzigem Käse oder etwas Knoblauch verfeinern.

- 1 -

Falls du frische Tomaten verwendest: Tomaten einschneiden und in kochendem Wasser 30 bis 60 Sekunden blanchieren. Dann unter fließendem Wasser kalt abschrecken und pellen.

- 2 -

Zwiebeln schälen und halbieren. Gepellte Tomaten (oder Dosentomaten) zusammen mit Zwiebel und Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Stufe etwa 45 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

- 3 -

Zwiebel entfernen. Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zucker abschmecken. Nach belieben mit frischen Kräutern oder etwas Parmesan verfeinern.