



SCHNELLE TOMATENSAUCE

von Sabrina Wessels

ZUTATEN

2 Dosen gehackte Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
etwas Griechisches Olivenöl*

1 Prise Zucker
Italienisches Genuss Salz*
Regenbogen Pfeffer*
frischer Basilikum



ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl glasig anbraten.

Die gehackten Tomaten hinzufügen und die Sauce bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Mit Italienischem Genuss Salz, Regenbogen Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Zum Schluss nach Belieben frisch gehackten Basilikum unterrühren.

Tipp:

Diese schnelle Tomatensauce passt hervorragend zu gefüllten Paprika und Reis, schmeckt aber auch wunderbar zu Pasta, Gemüsegerichten oder als einfache mediterrane Sauce zu Fleisch und Beilagen.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz