

PIZZAIOLO-TOMATENSAUCE

Zutaten:

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel gehackt
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 1 Dose Pelati (400 g) ohne Flüssigkeit
- 4 Esslöffel Tomatenpüree
- 3 frische Tomaten
- ½ Teelöffel Salz
- Einige Basilikumblätter gehackt
- 1 Teelöffel Oregano Blättchen oder 2 Teelöffel italienische Kräutermischung



Zubereitung:

- Olivenöl in einer Pfanne heiss werden lassen
- Zwiebel und Knoblauch andämpfen
- Pelati dazugeben und mit der Kelle zerkleinern
- Die restlichen Zutaten dazugeben, vermischen und unter gelegentlichem Rühren ca. eine halbe Stunde köcheln
- Die Pfanne dabei nicht ganz zudecken

Tipps

- Die Sauce lässt sich auch (mit Vorteil portionenweise) tiefkühlen.
- WICHTIG, die Sauce soll beim Aufstreichen auf den Pizzaboden unbedingt kalt sein!

