Pizzasauce-Grundrezept

Das Pizzasauce-Grundrezept ist blitzschnell fertig und ergibt einen leckeren Belag. Auch für Pasta und Weißbrot ist das Rezept gut geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 Dose	Tomaten (geschält)
1 Bund	Basilikum (gezupft)
1 TL	Zucker (braunen)
110 ml	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Das **Pizzasauce-Grundrezept** und ist ganz einfach zuzubereiten: Dosentomaten abtropfen lassen und mit den Basilikumblättern durch einen Fleischwolf drehen. Alternativ beides mit einem scharfen Messer sehr fein hacken.

2. Öl unterrühren und mit Meersalz, Pfeffer und etwas braunem Zucker fertig abschmecken.

Tipp

Das Pizzasauce-Grundrezept nach Belieben mit weiteren Kräutern wie Oregano verfeinern.