

10-Minuten-Pizzasauce

Die 10-Minuten-Pizzasauce ist die perfekte Grundlage für jeden Belag. Das Rezept wird mit Rotwein und Butter verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

400 g	Tomaten
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 Blätter	Basilikum
2 EL	Oregano
1 Stk.	Zwiebel
4 EL	Rotwein
2 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
2 TL	Zucker
2 TL	Salz

Zubereitung

1. Für die 10-Minuten-Pizzasauce zunächst die Tomaten gründlich waschen, vom Stielansatz befreien und je nach Größe in Hälften oder Viertel schneiden. Dann in einen großen Topf geben. Zwiebel und Knoblauchzehen pellen und fein hacken, zu den Tomaten geben.
2. Oregano, Rotwein, Olivenöl und Tomatenmark ebenfalls zufügen und gut verrühren. Den Topf auf dem Herd erhitzen und einmal aufkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen, Butter einrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Zum Schluss die Basilikumblätter in den Topf geben. Die Sauce mit dem Stabmixer zu beliebiger Konsistenz pürieren, fertig.

Tipp

Die 10-Minuten-Pizzasauce schmeckt auch wunderbar zu Nudeln und ist eine optimale Basis für Bolognese-Saucen.