

Leckere Tomatensoße

Diese besonders leckere Tomatensoße schmeckt der ganzen Familie. Das Geheimnis des Rezepts ist die lange Garzeit, bei der sich die Aromen richtig schön entfalten können.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

12 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Zucker
1 EL	Olivenöl
1 EL	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Blätter	Basilikum
Wasser (bei Bedarf)	

Zubereitung

1. Für die leckere Tomatensoße zu Beginn die Tomaten waschen, Stielansätze wegschneiden und in Würfel schneiden, dabei entkernen (oder Dosentomaten verwenden). Zwiebeln abziehen und fein hacken. Knoblauch schälen und durchpressen.
2. Eine Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Zwiebelwürfel glasig anrösten, Tomaten zugeben und mit wenig Wasser ablöschen. Pfeffer, Salz und Zucker einrühren. Bei niedriger Hitze abgedeckt etwa 20 Minuten garen lassen. Mit dem Stabmixer anschließend fein pürieren (oder durch ein Sieb passieren).
3. Nun den gepressten Knoblauch zur Soße geben und bei niedriger Hitze 2 Stunden garen lassen. Zwischendurch bei Bedarf etwas Wasser zufügen. Anschließend das Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und hacken. Die Soße mit Pfeffer und Salz würzen, ganz zum Schluss Basilikum unterrühren.

Tipp

Die leckere Tomatensoße lässt sich nach Geschmack abwandeln: Karotten, Sellerie oder Chilischoten sehr klein schneiden und in der Soße garen, Tomatenmark mit anrösten, einen Schuss Balsamico mit einrühren etc.