Marinara-Sauce

Die Marinara-Sauce selbst gemacht, schmeckt zu Spaghetti aber auch als Pizza Belag. Das klassische italienische Rezept gelingt mit wenig Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
5 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
800 g	Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
1 EL	Oregano (getrocknet)
Nach Belieben	Chiliflocken
	Salz

Zubereitung

1. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und den Zwiebel dünsten. Den Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten.

2. Die Tomaten aus der Dose hinzufügen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, mit Oregano und nach Belieben mit Chiliflocken würzen. Auf kleiner Flamme etwa eine Stunde köcheln lassen. Abschließend die **Marinara-Sauce** mit Salz abschmecken.

Tipp

Die Marinara-Sauce kann man noch zusätzlich nach Belieben mit gehackten Oliven, Kapern und mit Basilikum verfeinern.