

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.