

## Mediterrane Tomatensauce

Die mediterrane Tomatensauce ist ein Multitalent und passt zu Pizza, Pasta oder Fleisch. Das Rezept kann man mit weiteren Gewürzen und Kräutern verfeinern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



### Zutaten

|          |   |
|----------|---|
| 450 g    | <a href="#">Tomaten</a> (geschält und aus der Dose) |
| 2 Stk.   | Zwiebeln  |
| 1 Stk.   | Stangensellerie                                     |
| 2 Stk.   | Lorbeerblätter                                      |
| 1 Prise  | Meersalz  |
| 1 Prise  | Pfeffer   |
| 1 Schuss | Olivenöl  |
| 1 EL     | Zucker (braunen)                                    |
| 4 Stiele | <a href="#">Basilikum</a>                           |

### Zubereitung

1. Eine **mediterrane Tomatensauce** kann auch sehr gut eingefroren werden. Für die leckere Sauce zuerst den Sellerie und die abgepellten Zwiebeln in kleine Stückchen schneiden.
2. Etwas Olivenöl in einem Topf erwärmen und die Zwiebel- Selleriestücke darin anschwitzen.

Etwas Zucker hinzugeben und diesen karamellisieren lassen. Anschließend Meersalz, Tomaten und Lorbeerblätter untermengen und bei geringer Hitze aufkochen.

3. Jetzt noch mit Olivenöl verfeinern und Basilikumstiele dazugeben und unter ständigem Rühren erneut kurz aufkochen. Ist die Sauce etwas eingekocht, diese durch ein Sieb passieren und mit Pfeffer und frisch gemahlenem Salz würzen.

## **Tipp**

Eine mediterrane Tomatensauce kann auch hervorragend mit anderen Zutaten kombiniert werden.