Pizzasauce mit Kräutern

Die Pizzasauce mit Kräutern bildet die ideale Basis für die verschiedenen Beläge. Das Rezept kann man auch für Nudeln verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

150 ml	Brühe
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Basilikum
1 TL	Oregano
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Dose	Tomaten
4 EL	Tomatenmark
1 Prise	Zucker
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Diese **Pizzasauce mit Kräutern** lässt sich beliebig variieren. Als erstes Knoblauch und Zwiebeln abziehen, um diese sehr fein zu zerschneiden. Basilikum hacken oder die getrocknete Variante verwenden.

2. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Zuerst die Zwiebeln anrösten, dann die Knoblauchstücke hinzufügen. Mit Tomaten aus der Dose und Brühe ablöschen, um danach das Tomatenmark unterzurühren. Das Gemisch bei geringer Hitze köcheln lassen.

3. Cayennepfeffer, Basilikum wie auch Salz und Pfeffer hinzufügen und verrühren. Den Zucker

untermengen und für 15 bis 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

4. Nochmals kräftig abschmecken und fertig ist die leckere Pizzasauce.

Tipp

Die Pizzasauce mit Kräutern auf den Teig geben und mit dem beliebigen Belag kombinieren.