Schnelle Tomatensauce

Klassisches Rezept für schnelle Tomatensauce, als Beilage zu Pasta und Schmorgerichten oder Pizzaaufstrich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

750 g	Tomaten
1 Prise	Basilikum
1 Stk.	Knoblauchzehe (ungeschnitten)
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Parmesan
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Diese **schnelle Tomatensauce** passt ideal zu Nudeln. Wasser zum Kochen bringen (am besten im Wasserkocher). Die Tomaten kurz überbrühen, die Haut abziehen und halbieren. Anschließend das Fruchtfleisch ausdrücken, um Tomatensaft und Kerne auszuspülen.

2. Die Knoblauchzehe schälen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehe darin anrösten. Tomaten zufügen und rund 5 Minuten dünsten lassen.

3. Gelegentlich umrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Nach Belieben frisch geriebenen Parmesan dazugeben und die Sauce mit fein gehacktem Basilikum garnieren.

Tipp

Neben Basilikum sind auch Liebstöckel, Estragon und Petersilie eine gute Kombination zur schnellen Tomatensauce.