

# Tomatensoße

Ob Pizza oder Pasta, es heißt, Tomatensoße selbst zu machen sei ganz einfach... Mit diesem Rezept stimmt das auch!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 2 Stk.  | Schalottenzwiebeln            |
| 2 Stk.  | <a href="#">Knoblauchzehe</a> |
| 4 EL    | Olivenöl                      |
| 1 TL    | <a href="#">Zucker</a>        |
| 1 Blatt | Lorbeerblatt                  |
| 1 Zweig | Rosmarin                      |
| 1 Zweig | Thymian                       |
| 2 EL    | Tomatenmark                   |
| 100 ml  | Gemüsebrühe                   |
|         | <a href="#">Salz</a>          |

## Zubereitung

1. Für die Tomatensoße zunächst Knoblauch und Schalotten schälen und sehr fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten.
2. Zucker darüber streuen und Tomatenmark einrühren. Thymian und Lorbeerblätter dazugeben und alles kurz anrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Tomatensoße durch ein feines Sieb passieren und wieder in den Topf geben. Noch einmal aufkochen und dann so lange köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit etwas Salz abschmecken und servieren.

## **Tipp**

Die Tomatensoße mit einigen frischen Basilikumblättern und halbierten Kirschtomaten verfeinern.