



# T O M A T E N S A U C E



## ZUTATEN:

- 2 Dosen (je 400 g) gehackte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Basilikum
- 1/2 TL Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: 1 Prise Chiliflocken für eine würzige Note

## ANLEITUNG:

1. In einem großen Topf das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die gehackte Zwiebel und den gehackten Knoblauch hinzufügen und leicht anbraten, bis sie weich sind.
2. Die gehackten Tomaten in den Topf geben und umrühren. Die Hitze auf mittel-niedrig reduzieren und die Tomaten etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.
3. Oregano, Basilikum, Zucker und optional Chiliflocken hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut umrühren und die Sauce weiter köcheln lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
4. Die Tomatensauce nach Belieben pürieren, wenn du eine glattere Konsistenz bevorzugst. Ansonsten kannst du sie so lassen.
5. Die Sauce über gekochte Pasta deiner Wahl gießen und nach Wunsch mit frisch geriebenem Parmesan oder gehacktem frischem Basilikum servieren.