

Pizzasauce "Standard"



Zutaten für 4-6 Personen:

1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe (optional)
1 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
75 ml Gemüsebrühe
100 ml passierte Tomaten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Oregano

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer (optional)

1. 1/2 Zwiebel sehr fein würfeln und in Olivenöl in einem kleineren Topf goldgelb anschwitzen, 2 EL Tomatenmark zugeben und mitschwitzen. Optional auch noch eine Knoblauchzehe schälen, in feine Scheiben schneiden und mitschwitzen.

2. Mit Gemüsebrühe und den passierten Tomaten ablöschen und etwa 30 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

3. Optional mit einem Stabmixer fein pürieren. Vor Verwendung abkühlen lassen. Nach Wunsch auch noch mit etwas Gemüsebrühe verdünnen.

Hinweise:

Diese Pizzasauce reicht knapp für etwa 1 1/2 Backbleche Pizza.

Pizzasauce stets dünn aufstreichen, einen kleinen Rand lassen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Grundrezepte, Saucen, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023