

## Pizza-Tomaten-Soße

### Für 4 Portionen

250 g stückige Tomaten (Dose)	250 g passierte Tomaten (Dose)	3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker	4 Stängel Basilikum	2 Zweige Oregano

Die gestückelten und die passierten Tomaten in eine große Schüssel geben. Olivenöl, Tomatenmark, Zucker Salz und Pfeffer dazugeben. Alles mit dem Stabmixer sorgfältig pürieren.

Die Sauce nach Belieben noch einmal abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Basilikum und Oregano waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken, dann unter die Sauce heben.

Tipp: Die Pizza nach Belieben zum Beispiel mit hauchdünn geschnittener italienischer Salmi und Peperoni belegen, mit Mozzarellawürfeln bestreuen. und nach dem Backen mit Rucola bestreuen.

Frank Rosin am 11. Januar 2018