

Tomaten-Soße

Für 2 Personen:

1 mittlere weiße Zwiebel 1 Zehe Knoblauch 1 Dose geschälte Tomaten
1/2 Bund Basilikum 1 Msp. Salz 1 Msp. Pfeffer
1 Schuss Olivenöl

Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen.

Zwiebelwürfel und gehackter Knoblauch in dem Olivenöl anschwitzen.

Etwas Basilikum vom Strauch abzupfen und mit in den Topf geben. Anschließend die Dosentomaten hinzufügen und die gleiche Menge an Brühe ebenfalls mit in den Topf geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und ca 7 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Dann die Tomaten im Topf etwas zerquetschen - dann einkochen lassen bei niedriger Hitze (ca 2 Stunden je nach Menge).

Steffen Henssler am 20. März 2021