

Hoch aromatische italienische Tomatensauce.

1	1 x 1 EL	Zwiebel rot Olivenöl	5min Die Zwiebel schälen und halbieren. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die halbierte Zwiebel 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.
2	800 g 1 Prise 2 Prisen 3 TL	Tomaten passiert Zucker Salz Gewürz	45min Die passierten Tomaten hinzugeben, mit den Gewürzen, Zucker und Salz würzen. Nun die Sauce 45 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen.
3			5min Abschließend die Tomatensauce durch ein feines Sieb passieren.