

Schnelle Tomatensauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Knoblauchzehen, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 große Dose geschälte Tomaten, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel getr. Oregano, 1 kleine Dose Tomatenmark, 2 Teelöffel Zucker, 100 gr Parmesan (im Stück), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Knoblauchzehen schälen und durchpressen, die geschälten Tomaten in Stücke schneiden und die Stielansätze entfernen.

Die Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel im Olivenöl in einem Topf glasig dünsten, Knoblauch zugeben und rund eine Minute erhitzen. Die kleingeschnittenen Tomaten in den Topf geben und einmal aufkochen, Tomatenmark, Zucker und Oregano zugeben und knapp 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu parallel gekochter Pasta servieren.

Guten Appetit!