

Tomatensoße für Pizza

Zutaten:

1 mittlere Dose Tomaten gehackt ca. 200g

1 kl. Dose Tomatenmark

1 kl. Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 TL Oregano

½ TL Basilikum

½ TL Thymian

1 Prise Salz

Pfeffer nach Wunsch

Herstellung:

Zwiebeln glasig dünsten, Knoblauch hacken oder pressen und dazu geben und kurz mit braten.

Anschließend das Tomatenmark dazu geben und anrösten für ca. 3 min.

Jetzt die Dosentomaten dazu geben und mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen abschmecken. Darf gerne etwas intensiver sein da ja noch andere Zutaten drauf kommen.

Dann auf kl. Stufe noch mindestens 30 min köcheln lassen und nochmals bei Bedarf abschmecken.

Nach dem Auskühlen gut als Pizzabelag oder für Spaghetti 😊

Lässt sich super einfrieren.