



**GEKONNT
GEKOCHT**

Original italienische Pizzasauce



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " } });
```

Tolles Rezept für **original italienische Pizzasauce** für 2 bis 3 große Pizzen.

Zeit ist in der heutigen Welt ein knappes und wertvolles Gut. Warum sollte man also, gerade wenn man berufstätig ist und einen langen Arbeitstag hat, die uns heute so knapp bemessene Freizeit damit verschwenden, in der Küche zu stehen, um selbst etwas Leckeres zu kochen, wenn es doch auch anders geht.

Gott sei Dank hat sich der Lösung dieses Problems eine ganze Industrie angenommen. Der Lebensmittelindustrie sei dank, füllen sich die Regale der Supermärkte heute mit Produkten, die bereits fertig zum Verzehr/Verwendung sind. Sogenannte Fertigprodukte zielen auf unsere Faulheit und Bequemlichkeit ab und bescheren den großen Produzenten satte Gewinne. Auch die heiß geliebte Pizzasauce ist davon nicht verschont geblieben. So gibt es diese fertig zum Bestreichen des Pizzateigs im Glas oder Tetrapak, incl. Geschmackverstärkern und Aromazusätzen.

Eine Pizzasauce selbst zu machen ist dabei gar kein Hexenwerk und geht im Grund zügig von der Hand. Geschmacklich ist es ohnehin eine ganz andere Liga.

Falls Sie keine Tomatensträucher ihr Eigen nennen können, greifen Sie auf Dosentomaten zurück. Diese haben ein wesentlich authentischeres Aroma als ihre Pendanten aus der Fertigwarenabteilung. Reichern Sie diese im Topf mit frischem Basilikum und Oregano an und kochen die Mischung anschließend so lange ein, bis sich zu einer sämigen Creme wandelt. Dann hat Sie eine Konsistenz, mit der Pizzateig bestrichen werden kann.

Achten Sie darauf den Boden nicht zu dick mit der Pizzasauce zu bestreichen, da er sonst wohlmöglich nicht gleichmäßig knusprig wird. Der Pizzateig reicht **für 2 bis 3 große Pizzen**.

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, nach eigenem Geschmack, fein mit Salz gerieben
- 425 g Bio Tomatenstücke in eigenem Saft (Dose)
- 125 g Tomaten Concassée
- 1 Tl getrockneter Oregano
- 2 El Olivenöl
- 1 El Balsamico
- 1 - 2 Tl Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebelwürfel mit den Knoblauchwürfeln im Olivenöl farblos anschwitzen. Mit den Tomaten und dem Saft aufgießen, Oregano dazu geben. Auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten zerkothen lassen.

Schritt2

Zuletzt das Tomate Concassée dazu geben, das gibt eine gewisse Frische.

Schritt3

Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker herzhaft abschmecken.

Rezeptart: Marinaden **Tags:** Pizza, pizzasauce

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienische-pizzasauce/>