

# Italienische Tomaten Sauce

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Grundrezept, für Spaghetti, einfach, schnell, lecker für jeden Tag

## Zutaten

- 800 g passierte italienische Tomatenkonserve
- 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
- 2 - 3 Knoblauchzehen, fein gehackt (Nach eigenem Geschmack)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Zucker
- 1- 2 EL gehackte Petersilie
- 1- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig andünsten und die Tomaten und das Lorbeerblatt dazu geben.

### Schritt2

Einmal kurz aufkochen, Hitze verringern und ca. 30 min. leise köcheln lassen.

### Schritt3

Hin und wieder rühren, alles kurz halten und das Lorbeerblatt wieder raus nehmen.

### Schritt4

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle und ev. 1 Prise Zucker nachschmecken, die Petersilie verrühren.

## Schritt5

Diese Basis Sauce kann man natürlich beliebig variieren, z. B. mit etwas Speck - oder Würfelschinken, Kräutern wie: Oregano, Thymian, Rosmarin oder Chili, Parmesan ist unverzichtbar.

**Rezeptart:** Weiße Sossen **Zutaten:** Tomaten

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