



# Tomaten - Sugo, aber hausgemacht

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : '' });
```

Für Pasta, Fisch und gebratenem Fleisch

## Zutaten

- 1 Dose ganze Tomaten, grob gehackt(Für einen intensiven Geschmack)
- 500 g frische Tomaten, gehäutet, entkernt in groben Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 Tl frischer, gehackter Majoran,
- 1 Tl frischer, gehackter Thymian
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst aus den Tomaten die Blüte schneiden und für 20 Sekunden in kochendes Wasser geben. Schalen, entkernen und in grobe Würfel schneiden.

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und in etwas Olivenöl anschwitzen und zunächst die frischen Tomaten dazu geben.

### Schritt3

10 - 15 min. leise köcheln lassen, dann folgen die grob gehackten Dosentomaten und die frischen, gehackten Kräuter.

## Schritt4

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

**Rezeptart:** Dips, Soßen, Sugo **Tags:** passt zu vielem **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-sugo-aber-hausgemacht/>