

Tomatensauce

Sauce
Tomaten

4 Personen

Zutaten:

1 kg Tomaten
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe

Vorbereitung:

Die Tomaten kreuzweise einritzen heiß überbrühen häuten und würfeln. Die Zwiebeln , schälen und mit dem Knoblauch fein hacken

Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig werden lassen. Die Tomaten zugeben und 3-5 Minuten erhitzen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante:

2 Sosen Pizzatomaten in 1 EL Olivenöl mit Knoblauch Zwiebeln und Oregano erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Aceto balsamico abschmecken