

Tomatensauce für Pizza - Grundrezept

Und so wird sie gemacht:

Zutaten:

- 1 Dose geschälte Tomaten
- 2 frische Tomaten
- 1 große Karotte
- 1 große Zwiebel
- etwas Olivenöl
- frische Kräuter (z.B. Basilikum, Oregano, Petersilie)
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- optional: 1 Knoblauchzehe
- Außerdem: Pürierstab

Anleitung:

1. Die Tomaten, waschen, den Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Karotte und die Zwiebel schälen, waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Kräuter waschen, trocknen und klein hacken. Den Knoblauch schälen, waschen und zerpressen.
2. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Die Zwiebeln und Karotten darin anbraten. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Die Tomaten und den Knoblauch hinzufügen und ebenfalls etwas andünsten. Immer wieder durchrühren. Die geschälten Tomaten in den Topf geben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf kleiner Flamme für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3. Nochmals abschmecken, ggf. nachwürzen. Die Tomatenmasse dann mit dem Pürierstab fein pürieren. Als letztes die gehackten Kräuter unterrühren. Den Pizzaboden damit bestreichen.

Tipp: Ich nutze dieses Rezept nicht nur für den Pizzabelag, sondern nutze die doppelte bzw. dreifache Menge gerne als Tomatensüppchen. Fügt außerdem 1-2 Tassen Wasser hinzu und serviert die Suppe mit frischgebackenem Brot. Ab und zu füge ich außerdem noch eine große Paprika hinzu.