

# Italienische Tomaten-Knoblauchsauce

Am besten Ihr kocht gleich auf Vorrat

**Italienische Tomaten-Knoblauchsauce ist einfach köstlich. Die Sauce besteht aus reifen, saftigen Tomaten und herzhaftem Knoblauch. Der Schlüssel um auch in den Wintermonaten eine leckere und geschmackvolle Sauce zu kochen, liegt dabei klar im Sommer. Im Herbst oder Winter sind die Tomaten geschmacklos. Kleiner Tipp im Sommer kochen und bis zu 4 Monate einfrieren. Garantierter Geschmack im Winter.**

## Zutaten

- 600 g geschälte Tomaten (Dose)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 10 EL Tomatenmark
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 EL frisches Basilikum, gehackt
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

- Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tomaten abtropfen lassen, den Saft aufbewahren und die Tomaten hacken.
- Das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel unter ständigem Umwenden darin glasig braten; dann den Knoblauch 2 Minuten mitbraten. Die gehackten Tomaten mit dem Saft und die übrigen Zutaten untermischen. Die Sauce aufkochen und anschließend unter häufigem Umrühren im offenen Topf 1 Stunde köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Sauce noch abschmecken.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/italienische-tomaten-knoblauchsauce/>