

# Knoblauch Tomaten-Sauce

- 5 große Zwiebeln
- 200 g Tomatenmark
- 5 zerriebene Knoblauchzehen
- 1 große Dose Tomaten
- (ich verwende 800 g Tomaten)
- 3 EL Öl
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL zerrieb. Oregano
- 1 EL feingehacktes Basilikum
- 1 Lorbeerblatt,
- 1 EL Salz

1. Das Öl in einem Topf erhitzen
2. kleingewürfelte Zwiebeln darin etwa 7 Minuten dünsten
3. zerriebenen Knoblauch zugeben und unter Rühren 2 Minuten weiterdünsten die grob geschnittenen Tomaten mit Saft, Tomatenmark und Gewürze zugeben
4. kurz aufkochen und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Umrühren ca. 60 Minuten kochen

- ✓ Das Einkochen erfolgt nach der Basisanleitung
- ✓ Diese Sauce ist wesentlicher Bestandteil der meisten Pizzen
- ✓ Diese Sauce kann mit Hackfleisch auch als Spaghetti Bolognese gereicht werden