Sauce tomate

Ergibt ca. 300 ml
Dauer: ca. 45 - 60 min.

Zutaten

- 750 g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Tomatenmark
- Je 3 Zweige Basilikum und Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Tomaten vierteln oder halbieren, je nach Grösse (optional vorher enthäuten)

2. Zwiebel würfeln und Knoblauch fein hacken

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen

4. Zwiebeln und Knoblauch ins Öl geben und ca. 5 min. anschwitzen

5. Tomaten in die Pfanne geben, umrühren und mitdünsten

6. Tomatenmark, Kräuter, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben, umrühren, Hitze reduzieren und schwach 30 - 45 min. köcheln (gelegentlich umrühren)

7. Tomatensauce durch ein Sieb streichen