

Tomatensauce Pizzaiola

1 Knoblauchzehe gross
2 EL Olivenöl

Knoblauch fein hacken und kurz im Olivenöl andämpfen

2-3 EL Tomatenpüree

dazugeben und mitdämpfen

½ dl Rotwein

kurz einkochen

1 Dose Tomaten gehackt
Salz, Pfeffer, Pizzakräuter
1-2 TL Zucker

in einem Sieb abtropfen lassen und zum Tomatenpüree geben und würzen

Während 20-30 Min. auf mittlerer bis höhere Stufe einkochen bis die Sauce gleichmässig und die Flüssigkeit verdampft ist.

steiertisch