

Pizzasauce "San Marzano"



Zutaten für ca. 10 Pizzen:

400 g San Marzano Dosen-
tomaten

5 g Olivenöl

5 g feines Meersalz

einige Blättchen Basilikum, fein
gerupft

1. Alle Zutaten mit den
Händen oder mit einer
Gabel fein zerdrücken und
vermengen. Alternativ auch
eine Passiermühle („Flotte
Lotte“) verwenden.

2. 1 Stunde im Kühlschrank
ruhen lassen.

Hinweise:

Bei den Tomaten darauf
achten, dass keine Zusatz-
stoffe in den Dosentomaten
sind. Am besten sind San
Marzano Tomaten.

Das Bild zeigt ein Produkt-
beispiel.

Übrig gebliebene Mengen
portionsweise einfrieren oder
für Nudelgerichte verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10
min, Gesamtzeit ca. 70 min,
Grundrezepte, kalte Saucen,
italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023