

# 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