

Pizzasauce



Zutaten für ca. 10 Pizzen:

eine Dose Schälto­maten (400 g)

1 TL Olivenöl

1 TL Salz

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 Zusatzstoffe in den Dosentomaten sind. Am besten sind San Marzano Tomaten.

Übrig gebliebene Mengen portionsweise einfrieren oder für Nudelgerichte verwenden.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.06.2024