

Italienische Rezepte

Meine Tomatensauce

Gattung: Italien, Nudel, Sauce, Tomate

Für 4 Personen

1	mittelgroße Zwiebel oder	2 Essl. Tomatenmark
2	Schalotten	Basilikum oder Oregano
7 Essl.	Olivenöl	Salz
750 g	geschälte Tomaten - frisch, aus der Dose oder gewürfelt aus der Packung	Pfeffer eventuell Zucker Parmesan, frisch gerieben

1. Die Zwiebel oder die Schalotten pellen, fein würfeln und in 5 El. Olivenöl andünsten. Die Tomaten mit Flüssigkeit und das Tomatenmark dazugeben. Nach Geschmack mit Basilikum oder Oregano würzen, sehr sparsam salzen und pfeffern.
2. Etwa 1 Stunde bei milder Hitze köcheln. Gelegentlich umrühren. Die Sauce muss eindicken.
3. Vom Herd nehmen und die restlichen 2 El. Olivenöl untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, sollte die Sauce zu säuerlich schmecken, eine Prise Zucker zugeben. Muss auf jeden Fall mit frisch geriebenem Parmesan serviert werden.

Tipp: Frische Tomaten sollen sehr reif sein, sonst schmeckt die Sauce wässrig. Am besten sind sonnengereifte Flaschentomaten mit dunkelrotem Fruchtfleisch. Wenn ich die bekomme, bereite ich gleich die doppelte Saucenmenge zu. Sie hält sich, gut zugedeckt, zwei Tage im Kühlschrank. Dann aber das frische Olivenöl erst beim Aufwärmen zugeben, das verfeinert den Geschmack.