

DAS REZEPT!



Tomatensauce für ca. 8 Pizzen

800 g	frische Tomaten oder
2	Dosen Tomaten
2-3	Knoblauchzehen
1-2	kleine Zwiebeln
2-3 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Zucker
1-2 EL	Salz
2-3	Lorbeerblätter frischer Basilikum frischer Oregano



Zubereitung

frische Tomaten	in heißes Wasser geben, entnehmen, häuten + Kerne entfernen in kleine Würfel schneiden
Knoblauchzehen	schälen + grob hacken
Zwiebel	schälen + halbieren
Olivenöl	in einen großen Topf geben und
Knoblauch	darin nur kurz anschwitzen

Tipps - Top Secret!



Tomatenmark	hinzufügen und leicht mitrösten
gewürfelte Tomaten	hineingeben, umrühren und kurz aufkochen
Zucker, Zwiebeln, Lorbeerblätter	hinzufügen und alles auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen
Zwiebelhälften + Lorbeerblätter	herausnehmen und mit
Salz und Pfeffer	würzen
Basilikum und Oregano	fein hacken und hinzufügen

Tipp:

Die Sauce sollte eine sämige Konsistenz haben. Ist sie zu flüssig, durchweicht sie den Teig; ist sie zu dickflüssig, kann sie im Pizzaofen verbrennen. Wird die Tomatensauce püriert, läßt sie sich auf der Pizza besser verteilen und sieht gleichmäßiger aus.

Die frischen italienischen Kräuter dürfen nicht mitgaren, da sie dabei sehr an Geschmack verlieren. Werden sie zum Schluß feingehackt hinzugegeben, schmeckt die Pizzasauce wie in Italien!

Viel Spaß beim Pizzabacken
und Buon Appetito!