

Tomatensauce



Zutaten

- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 5 große Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 800 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 140 g Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 EL frisches Basilikum
- 1 Lorbeerblatt



1. Zwiebeln und Knoblauch kleinhacken. Anschließend, das Ganze in einem Topf mit Olivenöl dünsten.



2. Tomaten, Tomatenmark und Gewürze hinzugeben und unter geschlossenem Deckel für ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Tipps

- ★ Zu: Spaghetti & frisch geriebenem Parmesan
- ★ Zu: Schnitzel & Spaghetti

