

Italienische Tomatensauce



Zutaten:

- 1 ½ Pfund Tomaten oder gewürfelte Pelati
- ½ dl Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 3 - 5 Blätter Basilikum
- etwas Thymian
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zucker
- etwas Fleischbrühe zum Verdünnen

Zubereitung:

Die Tomatenscheiben oder Würfel werden mit klein geschnittenen Zwiebeln, Knoblauchzehen, dem Zucker und etwas getrocknetem Thymian in Öl ganz weich gedünstet, durch ein Sieb passiert und die Sauce mit Salz, Pfeffer und fein gewiegten Basilikumblättern wieder aufs Feuer gestellt.

Die Italiener lassen sie recht dick einkochen; so schmeckt sie auch zu Spaghetti und Reis am besten.

Wer die Sauce dünner mag, giesst noch etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu.