Tomatensauce

Für 4 Personen





Tipp

Anstelle von frischen Kräutern getrocknete Kräuter verwenden.

Zutaten

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst Butter zum Dämpfen
- 1 Dose gehackte Tomaten, 400 g
- 1/4 TL Zucker
- 1/2 TL Salz Pfeffer

½ Bund Petersilie, Oregano, Basilikum, Thymian, fein geschnitten





Zubereitung



1 Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten.



7 Pelati und Zucker beifügen, würzen.



7 Kräuter dazugeben, verrühren.



→ Halb zugedeckt 20–25 Minuten köcheln.