



Ital. Pizzasauce

★★★★★

Soßen

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 Dose Tomate(n), geschält 400g
- 140 g Tomatenmark
- ½ TL Paprikapulver, süß
- ½ TL Paprikapulver, scharf
- ½ TL Zucker
- ½ Zitrone(n), nur den Saft davon
- 1 TL Oregano, getrocknet
- Pfeffer
- Salz
- Chiliflocken
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Butter
- 1 kleine Zwiebel(n), fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- 1 Lorbeerblatt

NÄHRWERT

Calories: 62 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die fein gehackte Zwiebel und die gehackte Knoblauchzehe in Olivenöl und Butter glasig dünsten. Das Lorbeerblatt einige Male einreißen und mitdünsten. Die Tomaten aus der Dose zerkleinern und mit dem Saft dazugeben. Das Tomatenmark, den Zitronensaft und alle Gewürze dazugeben und auf kleiner Flamme köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und nur noch Püree übrig ist.

Die Menge reicht für 6 runde Pizzen und kann portionsweise eingefroren werden. Das Püree erkalten lassen, bevor es auf die Pizza gestrichen wird.