Rezept

Tomatensauce normal

In einer halben Stunde eine aromatische Tomatensauce mit Nudeln auf dem Tisch.

30 min | 4 Pers

Zutaten

1-2 EL	Olivenöl oder ca. 20g Butter
1	Zwiebel
1 1/2 - 2 EL	Tomatensaucen-Gewürz
1 Flasche	"Tomaten passiert" 700g
2 EL	Tomatenpüree
1 DL	Rotwein
ca 1 TL	Buillon Paste, Menge variert je nach Produkt
1/2	Bund Petersilie

Vorbereitung

- Zwiebel fein schneiden
- Petersilie fein schneiden, geht am besten mit einer Schere

Zubereitung

1. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und darin die geschnitte Zwiebel gut andünsten, bis sie glasig ist.
2. Die Pfanne kurz vom Herd ziehen.
3. Die passierten Tomaten aus der Flasche dazu leeren, ebenso den Wein, das Tomatenpüree, Bouillon und 1 1/2 El vom Tomatensaucen-Gewürz. Jetzt alles sehr gut verrühren und auf den Herd zurück stellen.
4. Zugedeckt bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Während dem die Sauce vor sich hin blubbert, können Sie die Zeit nutzen um die Teigwaren zu kochen. Zwischendurch wieder mal die Sauce umrühren und abschmecken ob Sie mehr von der Gewürzmischung beigeben möchten.
5. Kurz bevor die Teigwaren al dente sind, noch die geschnittene Petersilie der Sauce beigeben. Mit Salz abschmecken.

Variationen

Wenn Sie etwas mehr Zeit zum rüsten haben können Sie noch eine Peperoni in kleine Würfeli schneiden und mit der fein geschnittenen Zwiebel zusammen andünsten.

Mit einer dazu gepressten Knoblauchzehe und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, wird das Ganze ein wenig würziger und etwas schärfer.

Durch die Beigabe von Halbrahm sämiger.

Chilli Cayennepfeffer macht´s scharf.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.