Tomatensauce (Grundrezept)

Beilagen, Saucen & Dips · 4 Portionen · Arbeitszeit 5 Min. · Gesamtzeit 30 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 1 Zwiebel, halbiert
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Olivenöl
- 800 g stückige Tomaten (2 Dosen)
- 1 TL Zucker, 1 TL Salz
- 1 TL getrockneter Oregano
- Pfeffer, frisches Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
2. Tomaten, Zucker, Salz und Oregano zugeben. Gareinsatz anstelle des Messbechers aufsetzen und **20 Min./100°C/Stufe 1** einkochen.
3. Nach Wunsch mit eingesetztem Messbecher **20 Sek./Stufe 4–7** pürieren. Mit Pfeffer abschmecken und Basilikum unterheben.

> **Tipp:** Gut zum Vorkochen: Die Sauce lässt sich portionsweise einfrieren und ist Basis für Pasta, Pizza und Aufläufe.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://www.tm5-rezepte.de/