



Marinara Sauce, die etwas andere „Sauce der Matrosen“

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Zu Pasta Gerichten, Kalb - und, Schweineschnitzeln, gegrillten Meeresfrüchten, Fingerfood - Dip, Pizza und Calzone

Zutaten

- 1,0 kg vollreife Tomaten
- 800 g geschälte, italienische Tomaten / Dose
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Stange Staudensellerie, gewürfelt
- 1 Möhre, fein gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El gehackter Basilikum
- Getrockneter Koriander, Majoran und Oregano nach eigenem Geschmack
- 60 ml Olivenöl
- 1 Tl Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch zunächst glasig anschwitzen. Sellerie, - Möhren, - Tomatenwürfel und den Zucker dazu geben und 2 - 3 min. zusammen schmoren lassen.

Schritt2

Mit den zerdrückten Dosentomaten aufgießen und ca. 30 min. leise köcheln lassen. (Dabei das Rühren nicht vergessen)

Schritt3

Dicklich einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Kräuter nach eigenem Geschmack zufügen.

Rezeptart: Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marinara-sauce-die-etwas-andere-sauce-der-matrosen/>