



# 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/>