



# Tomatensugo, aber hausgemacht

- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '7-8', 'yield' : '' });
```

Zu Pasta, Pizza und Co, zu Vielem mehr, einfach unverzichtbar in der italienischen Küche

## Zutaten

- Für 8 Portionen:
- 800 g vollreife Tomaten ohne Blüte, gewaschen, in groben Stücken
- 850 ml geschälte, italienische Tomaten (Dose)
- 6 Schalotten oder 2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 Zehe Knoblauch in hauchdünnen Scheiben
- ½ TL getrockneter Oregano
- 1 - 2 Zweige Basilikum
- 1 getrocknete Chilischote, zerbröseln
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle:

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schalotten, Chili und den Knoblauch in dem Olivenöl anschwitzen und mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen.

### Schritt2

Die frischen Tomaten, die Dosentomaten samt Saft und die Basilikum Stängel dazu geben. Ca. 60 min. köcheln lassen, hin und wieder rühren.

### Schritt3

Den Basilikum wieder entfernen und durch die flotte Lotte oder ein Küchensieb streichen.

## Schritt4

Noch einmal aufs Feuer, „aufstoßen“ lassen, ev. nachschmecken.

**Rezeptart:** Gewürzmischungen, Soßen, Sugo **Tags:** einfach, hausgemacht, unproblematisch, vieles mehr **Zutaten:** Tomaten

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)98
- Fett (g)6
- KH (g)8
- Eiweiss (g)3
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomatensugo-aber-hausgemacht/>