

Pizzasauce



Zutaten (für 8 Gläschen. Je ausreichend für „Pizza für 2“):

- 200 g Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 50 g Olivenöl
- 1 kg Tomaten (frisch oder Dosentomaten)
- 190 g Tomatenmark
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfeffer
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Oregano
- 1 EL Majoran
- 60 g Balsamico-Essig

Zubereitung

Zwiebeln fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken oder durch eine Presse drücken. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen (ca. 5-7 Minuten). Anschließend den Knoblauch hinzufügen und für etwa 1 Minute mitdünsten, bis er duftet.

Tomaten hinzufügen: Frische Tomaten in Würfel schneiden oder Dosentomaten direkt in den Topf geben, zusammen mit dem Tomatenmark und gut verrühren.

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucker, Oregano und Majoran hinzufügen. Alles gut vermischen.

Die Sauce bei geringer bis mittlerer Hitze für 30-45 Minuten köcheln lassen, bis sie dick und sämig wird. Gelegentlich umrühren, damit nichts anbrennt.

Am Ende der Kochzeit den Balsamico-Essig einrühren. Abschmecken und gegebenenfalls mit weiteren Gewürzen oder Zucker nachjustieren.

Wer eine glatte Sauce bevorzugt, kann die Masse mit einem Stabmixer pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die heiße Pizzasauce in Gläser füllen und gut verschließen. Im Kühlschrank hält sie sich ca. 1-2 Wochen. Alternativ kann die Sauce in Portionen eingekocht werden (30 Minuten / 100°C) und ist so mehrere Monate haltbar.

