

Schnelle Tomatensauce

Tomatig. Fruchtig. Aromatisch. Eine richtig gute Tomatensauce kann auch schnell gehen. Wenn ich nicht die Zeit für meine [Fruchtige Tomatensauce](#) aus ganzen Tomaten haben, mache ich daher eine aus passierten Tomaten. Etwas Salz, Zucker, Knoblauch sowie frisches Basilikum und schon hast du eine Soße gezaubert, die schmeckt als wäre sie von italienischen Omas in der Toskana gekocht worden.



Schnelle Tomatensauce |

Zutaten (4 Portionen): 700 Gramm passierte Tomaten | 1
Esslöffel Zucker | 1 Esslöffel Salz | 20 Gramm frisches
Basilikum | 1 Esslöffel Olivenöl | 2 Zehen Knoblauch



Schnelle Tomatensauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl leicht Farbe nehmen lassen. 2. Passierte Tomaten hinzugeben und mit Salz und Zucker abschmecken. 3. Basilikum zerrupfen oder hacken. 4. Sauce zehn Minuten köcheln lassen, dann Basilikum unterrühren und servieren oder in mit kochendem Wasser ausgespülte Schraubgläser füllen und bei 90° Grad 30 Minuten einkochen (bitte beachte hierzu auch meine [Einkoch-Hinweise](#)).

Diese Tomatensauce eignet sich hervorragend für: [Fleischbällchen in Tomatensauce](#). Probier auch meine [Fruchtige Tomatensauce](#) sowie meine [Tomatensauce mit Sardellen](#) und entdecke mehr [italienische Gerichte](#) sowie Rezepte aus der Rubrik [Pasta & Pesto](#).

Nährwerte/Portion: 98 Kalorien | 3,1 Gramm Fett | 12 Gramm Kohlenhydrate | 3,1 Gramm Eiweiß