

Schnelle Tomatensauce

atensauce 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 Omis in der Toskana gekocht worden.

Tomatensauce mit Sardellen

Tomatig. Würzig. Intensiv. Wir lieben diese schnelle Tomatensauce. Dafür sind einfach immer alle Zutaten im Haus. Und durch die eingelegten Sardellen wird die Tomatensoße besonders aromatisch. Das Ergebnis: Die perfekte Soße für Pasta, Gnocchi & Co. Knallrot und verdammt lecker!

Fruchtige Tomatensauce

Den Sommer in einer fruchtigen Tomatensauce einfangen? Nichts leichter als das. Wer im Sommer selbst Tomaten züchtet oder ein paar zu viele vom Markt mitgebracht hat, kann diese ganz einfach in Tomatensauce verwandeln. Einmal eingekocht, erinnert dich diese Tomatensauce auch Monate später noch an laue Sommerabende.