

Tomatensugo für Pizza

Rezept für ca. 1 Liter

Zutaten

1 kg	Roma oder Pelati Tomaten, gewürfelt und entkernt
3	Knoblichehen, in feine Blättchen geschnitten
3 EL	Olivenöl
2	Karotten, gewürfelt
¼	Knollensellerie, gewürfelt
1 Stange	Lauch, in Ringe geschnitten
je 1 Zweig	Rosmarin und Thymian
etwas	Salz & Pfeffer aus der Mühle
etwas	Zucker

Zubereitung

- Knobli im heissen Olivenöl kurz anbraten
- Tomaten und Gemüse zugeben und aufkochen lassen
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen
- Rosemarin und Thymian begeben und ca. 30 min köcheln lassen
- Kräuterstiele entfernen und das Sugo pürieren
- Abschmecken und dann Pizza backen

Das Sugo sollte lauwarm oder kalt sein zum Pizzateig bestreichen

Das Sugo kann gut eingefroren werden