

Tomatensugo für Pizza



Zutaten

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
30 g Olivenöl
1 TL Butter
100 g Rotwein
400 g passierte Tomaten
200 g gehackte Tomaten
100 g Tomatenmark
1/4 TL Zucker
eine Prise Pfeffer
eine Prise Chilliflocken
1/2 bis 1 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe
1/2 TL Majoran, getrocknet
1/2 TL Thymian, getrocknet
1/2 TL Oregano, getrocknet
1/2 TL Basilikum, getrocknet

Zubereitung

Zwieben und Knoblauch in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 6 zerkleinern.
Mit dem Spatel nach unten schieben.

Öl und Butter dazugeben und 4 Min. / 120°C / Stufe 1 dünsten.

Rotwein dazugeben und weitere 5 Min. / 100°C / Stufe 1 kochen.

Restliche Zutaten in den Mixtopf geben und 2 Min. / 100°C / Stufe 1 köcheln.

Anschließend 15 Sek. / Stufe 10 pürieren.

Tomatensugo sofort verwenden oder in einem luftdichten Glas bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren.