



www.timskitchen.de

Blitzschnelle Pizza-Sauce

Zutaten für: 4 Pizzen

1	Stück	Dosentomaten (400g)
1	Stück	Knoblauchzehe
3	TL	Tomatenmark
6	Stück	Basilikumblätter
1,5	TL	Zucker
1,5	TL	Meersalz
2	TL	Olivenöl



Zubereitungszeit ca.: 3 Minuten

Zubereitung:

Diese unglaublich gute Pizza-Sauce wird euch begeistern, sie ist in kürzester Zeit hergestellt und schmeckt um Welten besser als jede fertig gekaufte.

Als erstes schält den Knoblauch und gebt ihn zusammen mit den Basilikumblättern in ein hohes Gefäß.

Nehmt nun die Tomaten aus der Dose. Den dickflüssigen Tomatensaft könnt ihr gleich zum Knoblauch geben. Schneidet aus den Tomaten den Stielansatz heraus und entfernt eventuell noch vorhandene Hautreste. Dann halbiert die Tomaten, entfernt die wässrige Flüssigkeit aus dem inneren (diese verwenden wir nicht) und gebt die Tomaten zusammen mit den restlichen Zutaten in das Gefäß und mixt alles gut durch. Alternativ könnt ihr auch einen Standmixer verwenden.

Diese geniale Tomatensauce könnt ihr übrigens auch prima einfrieren.

So schnell, so einfach! Ich bin mir sicher, ihr werdet begeistert sein!