





# Italienische Tomatensauce selber machen

Rezept für „Salsa di pomodoro“ – eine original italienische Tomatensauce mit wenigen Zutaten.

 Leicht  50 min.



## Zutaten

1 Dose ORO di Parma  
stückige Tomaten  
(Alternativ kannst du auch  
ganze geschälte Tomaten  
nehmen)  
1 Handvoll frische  
Basilikumblätter  
2-3 Knoblauchzehen  
Tomaten  
3EL Olivenöl „extra  
vergine“  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker

## Schritt 1: Die Vorbereitung

Für deine Tomatensauce solltest du zuerst den Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend in einem Topf Olivenöl extra vergine, etwas erwärmen

## Schritt 2: Die Tomatensauce

In den Topf die ORO di Parma stückigen Tomaten geben, Zucker, Salz und die Basilikumblätter hinzufügen und die Tomatensauce bei mittlerer Hitze ca. 30-40 Minuten köcheln lassen.

## Schritt 3: Die Tomatensauce verfeinern

Tomaten mit einer Gabel klein pressen oder einen Pürierstab verwenden. Zusammen mit dem kleingepressten Knoblauch

zur Tomatensauce geben und die selbstgemachte Tomatensauce noch einmal köcheln lassen.

#### **Schritt 4: Das Finale**

Die fertige Tomatensauce kannst du jetzt warm servieren. Hierzu eignen sich zum Beispiel selbstgemachte Pasta, Tortellini oder Fleisch- und Fischgerichte.

#### **Verwendete Produkte:**



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
[www.rodiparma.de/italienische-rezepte](http://www.rodiparma.de/italienische-rezepte)