



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

Zutaten: Knoblauchzehen, Olivenöl

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

Zutaten: stückige Tomaten, Zucker, Salz, Basilikumblätter

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

Zutaten: Knoblauch, Tomaten

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

Zutaten: Knoblauch, Tomaten

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