Sauce Napoletana / Tomatensauce

1 EL	Öl	in Pfanne geben auf kleiner Stufe erwärmen
½ 2-3	Zwiebel Knoblauchzehen	fein schneiden, beifügen
500 g	Tomaten	waschen, Stielansatz ausschneiden (evt. schälen), schneiden, zugeben
½ KL wenig ev. 1 Prise	Salz Pfeffer Zucker	würzen, zudecken Auf grosser Stufe erwärmen **bis es zischt** **Sofort** auf klein Stufe zurückschalten, dämpfen für 30-40 Min.
1-2 EL	Tomatenpüree	In den letzten 20 Min. mitdämpfen
	Basilikum	Blätter waschen, in die Sauce geben

Tipp
- Tomaten durch gehackte Pelati ersetzten (November bis April)
- 10 entsteinte schwarze Oliven in Scheiben schneiden, vor dem Servieren zugeben
- Kapern zugeben

© Tiptopf 2010
Schulverlag plus AG