



MEIN GENUSS



Würziger Tomatensugo



It's a match!

It's a match! Pizzakräuter sind ein Muss für deinen Tomatensugo!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden. Den Boden mit einem spitzen Messer kreuzweise einschneiden, die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und ein paar Minuten stehen lassen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und in Würfel schneiden.
- 2 Die Zwiebeln und Knoblauchzehen hacken, Staudensellerie putzen, evtl. vorhandene Fäden abziehen und die Stangen in feine Würfel schneiden.
- 3 Die Chilischote halbieren, die Kerne entfernen. Die Schote in kleine Würfel schneiden. Wenn du nicht gern scharf isst, kannst du natürlich auf die Chilischote verzichten.
- 4 Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Sellerie, Chili und Tomaten auf kleiner Flamme andünsten. Knoblauch unterrühren und weiterschmoren lassen.
- 5 Aceto balsamico erhitzen und den Zucker einrühren, zusammen mit der Pizza Kräuter Gewürzmischung und dem Tomatenmark in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im geöffneten Topf auf kleiner Flamme etwa 60 Minuten einkochen lassen, bis der Sugo die gewünschte Konsistenz hat. Umrühren dabei nicht vergessen!
- 6 Jetzt ist der Sugo fertig. Für eine besonders feine Konsistenz streichst du die Masse durch ein Sieb. Du kannst den Sugo sofort genießen oder ihn, in ein Glas gefüllt und mit reichlich Olivenöl bedeckt, problemlos einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten

1.5 kg aromatische Tomaten, z. B. San Marzano
500 g Staudensellerie
500 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
6 EL Olivenöl
1 EL Rohrzucker
3 Lorbeerblätter
1 EL Pizza Kräuter
1 rote Chilischote (nach Geschmack)
3 EL Balsamico
Salz
Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.