

## Fruchtige Tomatensauce für Pasta & Pizza



### Zutaten für 4 Personen:

300 g pürierte Tomaten  
100 g Tomatenmark  
1 EL Essig  
1 Prise Rosenpaprika  
1,5 EL Ahornsirup  
2 EL Oregano  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
Pfeffer  
1,5 TL Salz

### Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben und vermengen.

Die Soße einmal aufkochen und über Pasta geben.

Wenn du die Sauce für Pizza verwendest, brauchst du nur alle Zutaten zusammenrühren und kannst sie, ohne sie vorher zu erwärmen, auf einem Pizzaboden verstreichen.

### Tipp:

Pasta mit der fruchtigen Tomatensauce, Peperoni, schwarzen Oliven, Pinienkernen, Basilikum und gehobeltem Parmesan servieren.

