

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.