AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	60 Min.	ganzjährig	Italien

TOMATENSAUCE



Rezept: Claudio del Principe. Al Forno. AT-Verlag 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit vollreifen Tomaten und langsamem Köcheln gelingt der Sugo di pomodoro für Spaghetti alla napoletana, kurz napoli. Es ist die ursprüngliche und einfachste Version der Spaghetti. - Als Ersatz für gute Tomaten eignen sich Dosen-Pelati. Sie werden mit reifen Tomaten hergestellt und sind qualitativ top.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Zwiebeln, fein geschnittene	500 g	Tomaten, passierte
8 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten.
2. Die passierten Tomaten dazugeben und 30 Min. zugedeckt köcheln lassen. Einem guten Schuss Wasser zugeben. Salzen und pfeffern.
3. Weitere 30 Min. zugedeckt köcheln, bis sich das Öl an der Oberfläche absetzt. Abschmecken.