

Pizzasauce

Eine gute Pizzasauce ist schnell und einfach selber gemacht. Wichtig sind geschmackvolle Tomaten aus der Dose und ein wenig Zeit, in der die Tomatensauce vor sich hin köcheln kann!

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

400 g Tomaten aus der Dose, gestückelt
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
Oregano
scharfes Paprikapulver
Zucker
Salz



Zubereitung der Pizzasauce:

Für die Pizzasauce zuerst die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen, beim Knoblauch den Keim entfernen, und beides in feine Würfel schneiden. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin farblos anschwitzen. Sobald sie glasig sind, den Knoblauch und den Zucker zugeben. Nach 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze etwas scharfes Paprikapulver darüber geben und kurz mit anschwitzen, aber vorsichtig, damit es nicht verbrennt! Nun die Dosentomaten dazugeben, die Dose mit etwas Wasser ausspülen und dieses ebenfalls in den Topf geben. Die Tomatensauce mit Salz und Oregano würzen und bei milder Hitze für 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Durch die Zeit auf dem Herd wird die Sauce geschmackvoller, komplexer, verliert einiges von der teilweise recht strengen Säure der Dosentomaten und die Pizzasauce dickt schön ein. Lässt man das überschüssige Wasser in der Tomatensauce nämlich nicht verdampfen, weicht später beim Backen der Pizzaboden durch und wird matschig statt knusprig.

Wenn die Sauce nach ca. 30 Minuten Kochzeit relativ dickflüssig ist, noch einmal mit Salz und scharfem Paprikapulver abschmecken und auf jeden Fall auch etwas Oregano in die Sauce streuen. Jetzt ist die selbstgemachte Pizzasauce schon fertig und kann vom Herd genommen werden. Sobald sie abgekühlt und nur noch lauwarm ist, dünn und gleichmäßig auf die vorbereiteten Pizzaböden ([→ das Rezept für den Pizzateig findet ihr hier](#)) streichen, nach Herzenslust belegen und im vorgeheizten Ofen knusprig backen.

Selbstverständlich ist diese einfache Tomatensauce auch perfekt als Nudelsauce und für Gnocchi geeignet. So schlicht, wie sie hier im Rezept zubereitet wird, oder ergänzt um gebratenes Gemüse, Kapern, Oliven, Sardellen, Tunfisch, ...