



Pizzasauce

Das brauchst du dafür:

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Griechisches Olivenöl von Edelschmaus
- 1 Dose Tomaten oder 400 g frische Tomaten
- 140 g Tomatenmark
- 1 TL Pfeffer Salz Mix von Edelschmaus
- 2 EL brauner Zucker
- 3 TL Balkan Gewürzzubereitung von Edelschmaus
- 1 TL Italienisches Genuss Salz von Edelschmaus
- 2 EL Aceto Balsamico die Modena von Edelschmaus

So wird's gemacht:

- Zwiebeln und Knoblauch im TM 5 Sek. | St 5 zerkleinern.
- Mit dem Spatel nach unten schieben. Olivenöl dazu geben und 2 Min. | 100 °C | Stufe 2 andünsten.
- Alle restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Min. | 100 °C | Stufe 1 mit Messbecher kochen.
- Am Schluss noch einmal abschmecken und 15 Sek. | Stufe 8 pürieren.

Tipp: In kleine Schraubgläser abfüllen und einfrieren und man hat immer was auf Vorrat daheim .