

# Zubereitung

## Sugo al pomodoro



### Nährwert pro dl:

43 kcal  
F 2 g  
Kh 5 g  
E 2 g

ca. 60Min  
4 Personen  
vegetarisch

1 EL **Olivenöl**

1 **Zwiebel**, fein gehackt

1 **Knoblauchzehe**, gepresst

150 g **Rüebli**, fein gerieben

1 kg **Tomaten**, in ca. 1 cm

3 EL **Rotwein** (z. B. Chianti)

1.25 TL **Salz**

**Pfeffer** aus der Mühle, nach Bedarf

### Und so wirds gemacht:

1. Öl warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Rüebli ca. 3 Min. mitdämpfen.
2. Tomaten und Wein begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren ca. 45 Min. köcheln.
3. Sauce durchs Passe-vite treiben, in die Pfanne zurückgiessen. Nur noch heiss werden lassen, würzen.

### Hinweis:

die Sauce lässt sich tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 3 Monate.

### Tipp:

Gehackte Kräuter (z. B. Basilikum, Rosmarin, Salbei und Thymian) unter die fertige Sauce mischen.