

# Tomatensoße für Pizza

## Zutaten

- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch, gepresst oder gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose Tomate, 800ml oder entsprechende Menge frische Tomaten
- Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Oregano
- Basilikum, fein gehackt

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Brennwert p. P.:** keine Angabe

Zunächst eine Zwiebel abziehen und fein würfeln. Mit dem Knoblauch in Olivenöl vorsichtig anbraten, etwas Tomatenmark hinzufügen und mit den Tomaten auffüllen und aufkochen lassen. Platte runterschalten und das ganze ca. 30 Min. dicklich einkochen lassen. Mit Kräutern und Gewürzen nach Geschmack würzen.