

Sugo

Ingrediënten

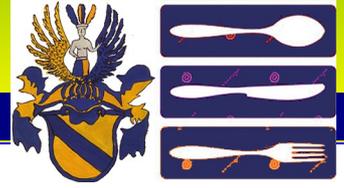
- 4 st Dosentomaten
- 2 st Zwiebeln
- 2 zeh Knoblauch
- 2 TL Apfelessig
- 2 st Lorbeerblätter klein
- 1/2 tl Rohrzucker
- N.b Frischer Basilikum
- Rosmarin
- Thymian
- Grobes Salz aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer

MeP

- Setze einen Topf aufs Feuer
- öffne die Dosen
- Zwiebeln putzen und in Brunoise
- Knoblauch putzen und fein hacken
- Kräuteressig klarmachen
- Lorbeer vorbereiten
- Zucker vorbereiten
- Basilikum hinstellen aber erst bei gebrauch frisch hacken
- Rosmarin hacken
- Thymian hacken

Bereidingswijze

- Den knoblauch und die Zwiebeln leicht im Topf anschwitzen
- mit den Tomaten ablöschen
- Temperatur halbieren



- Füge jetzt den Essig, den Lorbeer und etwas Pfeffer und Salz hinzu und rühre es gut durch
- Lass die Sauce etwa 10 min köcheln
- Füge den Rosmarin und den Thymian hinzu
- Lass es nochmals 10 köcheln
- Mach die Platte aus
- Hacke den Basilikum frisch und füge ihn hinzu
- Abschmecken mit Pfeffer und Salz und die Sauce mit einem Deckel bedecken
- Purieren