

Tomatensauce

Zutaten für 2 Personen

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark, 1 EL Oregano, 1 Prise Zucker
- ODER: 1 EL Sojasauce, 1 Msp. Zimt
- 1 Dose Tomaten
- Salz, Pfeffer
- frisches Basilikum

Zubereitung

In einem Topf das Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch anbraten. Tomatenmark und Oregano zugeben. Dann die Tomaten zufügen und aufkochen lassen. Zucker oder Sojasauce und Zimt dazugeben. 15 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frisches Basilikum über die Sauce streuen.