



R e z e p t



Schnelle Pizzasauce

Zutaten für 6-8 normalgroße Pizzen

- 500 ml passierte Tomaten
- 1 TL Salz
- 1-2 TL Zucker (nach Geschmack)
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 1 EL granuliert Zwiebeln
- 1 EL granulierter Knoblauch

Zubereitung

- Die Tomaten in eine mittelgroße Rührschüssel gießen.
- Die trockenen Zutaten nacheinander zugeben und einrühren.
- Zucker zum Schluss verwenden, um ggf. anpassen zu können.
- Die Sauce braucht nicht durchzuziehen. Es macht aber auch nichts, wenn sie vor der Verwendung etwas steht. Reste können problemlos eingefroren und beim nächsten Mal verwendet werden.