

Klassische Pizzasauce von OONI

Saftig-süße Tomaten mit einem Hauch von Knoblauch, Salz und Basilikum. Das ist laut Kristian Tapaninaho, Mitgründer von OONI, die perfekte Sauce. Das Geheimnis liegt dabei in der Auswahl hochwertiger Tomaten, die einen spürbaren Unterschied im Geschmack machen. Und mit diesem Rezept lässt sich die Sauce schnell und einfach zubereiten.

Zubereitungszeit: 46 Min.

Portionen: Sauce für 8 Pizzas à 30 cm

Rezept herunterladen

Zutaten

- 2 EL (30 g) natives Olivenöl extra
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt oder fein gehackt
- 800 g ganze Pflaumtomaten aus der Dose (wir mögen San Marzano).
- 2 TL (5 g) Zucker
- 1 TL (8 g) Salz
- eine Handvoll Basilikumblätter, grob gehackt
- eine Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Gib das Öl in eine Pfanne bei mittlerer Hitze. Wenn es heiß ist, füge den Knoblauch hinzu und brate ihn, bis er weich, aber nicht braun ist (nicht länger als 1 Minute).

Schritt 2

Die Dose Tomaten in eine Schüssel geben und mit einem Stößel oder einer Gabel die Tomaten trennen und zerdrücken. Gieße die Tomaten in die Pfanne.

Schritt 3

Alle anderen Zutaten hinzufügen und bei niedriger Hitze 20 Minuten lang köcheln lassen oder bis der Geschmack stärker wird und die Sauce etwas dicker geworden ist.

Schritt 4

Die Soße kann sofort verwendet werden oder in einem luftdichten Behälter bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden, bis die nächste Pizza-Party steigt.

Erweitere deinen Horizont!

Mit Zubehör für deinen OONI Pizzaofen wird's noch kulinarischer



TAGESANGEBOT

BEATE JOHNNEN
SKINLIKE Med.ox Bright
Eyes Ampullen
Doppelpack 8x 6ml

€ 32,99

Nur heute gültig
Danach: € 59,99

€ 687,29 /1l



TAGESANGEBOT

NINJA® TB401EU Detect
Power Pro 3-in-1
Standmixer Smoothie
Maker Küchenmaschine

€ 199,99

Gültig bis 25.03.2025
Danach: € 239,99



DE'LONGHI Dimamica
ECAM353.75B
Kaffeefullautomat inkl.
Kaffeebohnen & Pflege-
Set

€ 499,99



NINJA® ES601F
Café Premier Sie
Kaffeemaschine
Zubehör

€ 548,99