

Fixfertig aus dem Vorrat: Pizzaiola-Sauce

Für 2 Gläser von 2.5 dl, 4 Pizzas von 32 – 33 cm Durchmesser



2 EL Oliven- oder Rapsöl
2 Zwiebeln, gehackt
4 Knoblauchzehen, gehackt

Zwiebeln und Knoblauch dünsten.

6 – 7 EL Tomatenpüree

Beifügen, mitdünsten.

800 g Tomatenwürfel oder
1 Dose Pelati

Beifügen, dünsten.

1 KL Salz
Pfeffer, etwas Zucker
Basilikum, Oregano oder italienische
Kräutermischung

Würzen. Während 35 bis 45 Minuten halb zugedeckt leicht kochen lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.

Diese Sauce kann direkt verwendet, portionenweise eingefroren oder sterilisiert werden. Sterilisierte Produkte sind sofort verfügbar und ideal für die schnelle Küche.

Vorgehen:

Die Gläser bis 1 – 2 cm unter dem Rand einfüllen. Wenn nötig die Ränder der Gläser mit einem feuchten Haushaltspapier reinigen. Die Gläser verschliessen.

Sterilisieren:

- > Dampfgarer: 100°C 30 Minuten, 10 Minuten ruhen lassen, herausnehmen
- > Sterilisiergerät: 90°C 20 Minuten, 10 Minuten ruhen lassen, herausnehmen
- > Dampfkochtopf: 10 Minuten beim ersten Strich, das Ventil sinken lassen

Verwendung:

Die kalte Sauce auf dem Pizzaboden verteilen, dabei 1½ cm Rand frei lassen.
Die Sauce erhitzen und zu Teigwaren servieren.

Bemerkung:

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps und Tricks** » finden Sie auf www.grangeneuve.ch/hauswirtschaft