

Ein Hauch Italien

HAINSER



Soße

Dazu benötigen Sie einen Kocher. Tomaten mit einem Hauch Knoblauch, Salz und Basilikum machen dies zur perfekten Soße und einfachsten Pizzateig-Veredelung. Denken Sie daran, dass nur Tomaten von guter Qualität den Geschmack der Soße zum Besseren verändern.

Zutaten:

- 1 Esslöffel Olivenöl*
- 2 Knoblauchzehen, am besten fein gehackt*
- 2 Dosen abgetropfte ganze Tomaten*
- 1 gestrichener Teelöffel Salz*
- eine Handvoll Basilikumblätter, grob gehackt*
- eine Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer*

Vorgehensweise

Alle Zutaten mischen und mixen. Sie können die Soße sofort auftragen oder in einem luftdichten Behälter bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Doch erst nach wenigen Stunden verbinden sich die Aromen der Zutaten und geben uns eine einfache und aromatische Pizzasauce.

Aber seien wir ehrlich, nicht jeder mag Einfachheit. Genau wie Pizza nimmt sie alle Ihre Lieblingszutaten auf, ebenso wie die Soße. Haben Sie keine Angst zu experimentieren, fügen Sie Chili, Oliven oder sogar Kapern hinzu.