

## Salsa pizzaiola

### PIZZAIOLA-SAUCE

1 Esslöffel <b>Olivenöl</b>	in einer Pfanne warm werden lassen
1 <b>Zwiebel</b> , fein gehackt	
2 <b>Knoblauchzehen</b> , gepresst	andämpfen
4 Esslöffel <b>Tomatenpüree</b>	kurz mitdämpfen
1 Dose <b>gehackte Tomaten</b> (ca. 400 g)	
½ Esslöffel <b>Rosmarinnadeln</b> , fein gehackt	
1 Prise <b>Zucker</b>	
½ Teelöffel <b>Salz</b>	
wenig <b>Pfeffer aus der Mühle</b>	alles begeben, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 45 Min. köcheln. Sauce leicht abkühlen, auf dem ausgewallten Teig verteilen, belegen. Bei Pizzas, die auf dem Blechrücken gebacken werden einen ca. 1 ½ cm breiten Rand frei lassen

#### Tipps

- Teig statt mit Pizzaiola-Sauce mit ca. 4 dl Fertig-Tomatensauce bestreichen.
- Frische Kräuter durch 1–2 Teelöffel italienische Kräutermischung ersetzen.
- Die Sauce ist auch zum Tiefkühlen geeignet. Haltbarkeit: ca. 2 Monate.
- Die Sauce passt auch zu Teigwaren oder Gnocchi.

für 2 Pizzas von ca. 30 cm Ø oder  
für 1 grosse, rechteckige Pizza

