

# Franca Magnani: Schnelle Tomaten-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/franca-magnani-schnelle-tomaten-sauce](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/franca-magnani-schnelle-tomaten-sauce)

## Zutaten:

- ca. 750g vollreife Tomaten
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 große Knoblauchzehe
- 1 Bund Basilikum oder frischer Oregano/Liebstöckel
- frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Tomaten überbrühen, häuten und halbieren. Die Hälften fest ausdrücken, damit Kerne und Flüssigkeit entfernt wird. Dann das Fruchtfleisch hacken.

Öl in einem Topf erhitzen und die unzerteilte Knoblauchzehe darin dünsten. Die gehackten Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren mit gehackten Kräutern und Parmesan garnieren.

*Rezept: Franca Magnani*

*Quelle: alfredissimo! 29.12.1994*