

Polettos Kochschule: Tomaten-Sugo

 happy-mahlzeit.com/rezepte/polettos-kochschule-tomaten-sugo/

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g reife Tomaten
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 1 getrocknete Chilischote
- ½ TL Zucker
- Fleur de sel
- 400 g (Abtropfgewicht, aus der Dose) geschälte Tomaten
- 1-2 Zweige Basilikum
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die frischen Tomaten waschen und grob würfeln. Schalotten schälen und würfeln, Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, nach Wunsch die zerbröselte Chilischote hinzugeben. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit etwas Fleur de sel würzen. Die frischen Tomaten und die Dosentomaten samt dem Saft hinzugeben. Basilikum hinzufügen und die Sauce ohne Deckel etwa 1 Stunde köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

Das Basilikum entfernen. Tomaten-Sugo durch eine flotte Lotte (mittlere Lochscheibe) passieren, damit Kerne und Häutchen zurückbleiben oder durch ein feines Sieb streichen. Den Sugo nochmals aufkochen lassen und mit Fleur de sel und etwas Pfeffer abschmecken. Tomaten-Sugo mit al dente gekochter Pasta vermischen.

Variation:

Für einen Sugo all'amatriciana 100 g gewürfelten Speck in etwas Olivenöl ausbraten, 2 gewürfelte Schalotten und 1 Knoblauchzehe in Scheiben zufügen und kurz mit andünsten. Tomaten-Sugo hinzugeben, etwas einkochen lassen und mit der al dente gekochten Pasta vermischen

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule - Grundkurs Pasta-Soßen

Welche Soße passt zu welcher Pasta?

Die Grundregel: Je dicker und stückiger die Sauce, desto dicker und breiter die Nudel.

Umgekehrt: Lange dünne Nudeln passen besser zu leichten, eher flüssigen Soßen.

Und: In Hohlräumen und auf geriffelten Oberflächen bleiben Soßen besser haften.
