

Kräftiger Tomatensugo aus San Marzano-Tomaten

4-6 Personen

3 EL Olivenöl
2 Dosen geschälte San Marzano-Tomaten à 400g
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Rosmarinzweig
3 Sardellenfilets (eingelegt in Öl)
2 Prisen Spezie (nach Geschmack auch mehr)
1 EL Tomatenmark
1 Glas Weißwein
1 EL gesalzene Kapern
1 TL Zucker
Salz u. Pfeffer

Schalotten und Knoblauchzehen fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig anbraten. Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und gehackt zugeben. Das Tomatenmark und die grob zerschnittenen Sardellenfilets unterrühren, mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Nun die geschälten Tomaten und die Kapern (beides ebenfalls grob zerkleinert) zugeben. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und den Spezie würzen und etwa 1 Stunde einkochen lassen. Dabei öfter umrühren.

Fertig ist ein gut gewürzter Tomatensugo, um Crostini damit zu bestreichen (etwas stärker einkocht) oder für ein Pastagericht (ev. etwas verlängert).

Buon appetito !.

