

Tomatensauce zu Pasta - Grundrezept & Varianten

2006-11-03 20:50:39

Wunderbar einfache, klassische Grundsauce zu Pasta, die sich beliebig variieren lässt.
für eine 2 bis 3-Personen-Portion Pasta:

- 1 Büchse [San Marzano-Tomaten](#) oder andere sehr gute Dosentomaten, ganz oder stückig (ca. 400 ml)
- 1 Schalotte oder milde kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zucker
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl
- 1 bis 2 EL Butter

1| Schalotte oder Zwiebel fein hacken. Knoblauch schälen und mit der Hand oder einem breiten Messer leicht andrücken. In einer Sauteuse die Schalotte und den Knoblauch in Olivenöl und etwas Butter bei milder Hitze einige Minuten hell anschwitzen. Zwischendurch Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen.

2| Dosentomaten samt Saft zugeben, mit Meersalz würzen und mind. 10 Minuten leise köcheln lassen. Knoblauch herausnehmen, Sauce mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken. 1 EL Butter unterrühren und sofort servieren. Die Butter ist optional gibt der Sauce aber einen feinen Glanz, eine cremigere Konsistenz und nimmt zusätzlich etwas von der Säure der Tomaten. Wird die Sauce vor Zugabe der Butter mit dem Pürierstab kurz püriert, erhält sie eine hellere Farbe und eine cremigere Konsistenz – ideal als Pastasauce für Kinder.

Diese Sauce passt hervorragend zu allen Varianten von trockener oder frischer Pasta, zu Gnocchi aber auch z. B. zu gebratener Hähnchenbrust und Couscous oder Bulgur, zu Zartweizen und und und ...

Alternative:

Statt mit Dosentomaten kann die Sauce auch aus frischen Tomaten zubereitet werden, wenn aromatische erhältlich sind. Die Tomaten dazu kurz mit heißem Wasser überbrühen, häuten und von Kernen und Strunk befreien. Weiterverarbeiten wie oben. Die Kochzeit verlängert sich je nach Tomatensorte auf ca. 30 Minuten bzw. bis die Tomaten eine cremige Konsistenz angenommen haben.

Varianten:

Das einfache Grundrezept lässt sich beliebig erweitern. Hier nur einige Beispiele:

- Direkt vor dem Servieren frischen, grob gehackten Oregano oder Basilikum unterheben (nicht mitkochen).
- Zusammen mit den Schalotten gewürfelten Bacon anbraten, Knoblauch etwas später zugeben und alles mit 2 TL Zucker karamellisieren lassen.
- Mein Favorit: Gegen Ende des Kochvorgangs 1 EL Kapern, einen Schuss Kapernsud und eine Handvoll ganze schwarze Oliven (getrocknet) zugeben. Herrlich italienisch!

Vogels Küche

Tomatensauce zu Pasta – Grundrezept & Varianten

- Noch besser: Schalotten durch rote Zwiebel ersetzen (am besten die aromatischen aus Sizilien). Vor dem Ende des Kochvorgangs 1 EL Kapern, etwas Kapernsud und einige, nicht zu kleine Stücke guten Thunfisch zugeben und in der Sauce erhitzen. Die Kapernmenge kann nach Geschmack erhöht werden, natürlich passen zusätzlich auch noch einige schwarze Oliven dazu.

- Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt ...