Salsa Pizzaiola

Zutaten:
2 EL Olivenöl,
2 kg Tomaten, den Ansatzstrunk
weggeschnitten, die kleinen gevierteilt, die grösseren geachtelt,
1 EL Salz

Zubereitung:
Das Öl warm werden lassen, die Tomaten beigeben, 10 Minuten auf kleiner Flamme dämpfen. Gut umrühren, sonst brennt die Sauce an, salzen.

Copyright © by buergisser consulting - all rigths reserved