

Wer kennt ihn nicht, den Hunger auf Nudeln. Wäre da nicht das aufwändige Erzeugen einer passenden Soße. Diesem Dilemma kann jeder entgehen, der einen Topf und einen Löffel besitzt. Denn dann wird die allereinfachste Tomatensoße Wirklichkeit. Die ist nicht nur saulecker und schnell gemacht, sondern im Schraubglas haltbar. Da erübrigt sich der Griff zur teuren Industriefertigsoße ein für allemal.

Die Zutaten (für 4 Nudelportionen):

2 knapp faustdicke, aromatische Rispentomaten

1 mittelgroße Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Döschen Tomatenmark

1 Gläschen Weißwein

Olivenöl

Zucker, Salz, Pfeffer

Die Zubereitung:

Da die Positionen 2 bis 7 zu dem zählen, was du eh im Haus hast, musst du nur frische Tomaten kaufen. Greife dabei zu nicht abgepackten, nicht zu kleinen Rispentomaten. Möglichst einer Sorte, die du kennst und von der du weißt, dass sie aromatisch ist. Denn damit steht und fällt der Geschmack der allereinfachsten Tomatensoße. Schneide die Zwiebel in kleine Würfel und die Knoblauchzehe in feine Scheiben. Halbiere die Tomaten, schneide den Strunk raus und zerleg sie in fingerdicke Scheiben, die du anschließend halbiert. Schwitz den Zwiebel-Knoblauch-Mix in reichlich Olivenöl sanft an. Dreh die Platte bisschen hoch, rühr das Tomatenmark ein und röste es ca. 1 Minute lang an. Lösche mit dem Weißwein ab und lass den Alkohol verdampfen. Dreh auf Stufe 2, wirf die Tomaten hinein und füll so viel heißes Wasser auf, das die Scheiben gerade so bedeckt sind. Würze mit einer Prise braunem Zucker sowie beherzt mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle. Lass die Tomatensoße ungefähr 12 Minuten lang sanft köcheln. Schmecke zum Schluss mit Zucker, Salz und Pfeffer ab. Fertig. Währenddessen hast du hoffentlich die Nudeln gekocht, damit beides gleichzeitig fertig ist.

Varianten: Du kannst die Soße mit scharfem Paprikapulver oder Chiliflocken anscharfen, die du mit dem Tomatenmark anröstest. Verfeinern lässt sich die Soße a) mit einem Hauch rotem Balsamico und/oder ein wenig getrocknetem Oregano.

Aufbewahrung: Bleibt was von der Soße übrig, bewahrst du sie in einem heiß ausgewaschenen Schraubglas im Kühlschrank auf. Dort hält sie sich ungefähr eine Woche. Gieß ein wenig Olivenöl als Trennschicht zwischen Soße und Luft auf den Inhalt. Willst du die Tomatensoße auf Vorrat kochen, machst du sie ein wie Marmelade. Dabei kommt sie KOCHEND in die sauber gespülten, heißen Gläser, die randvoll gefüllt und sofort verschlossen sowie zum Abkühlen auf den Kopf gestellt werden. So hält die Soße auch ohne Kühlschrank mehrere Wochen, wenn nicht sogar Monate.