



## **Willis Napoli-Saucen-Rezept**

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

500g Tomaten, passiert

1 TL Gemüsebrühe

1TL Oregano, getrocknet

1TL Basilikum, getrocknet

1TL Rosmarin

Paprikapulver

Salz, Pfeffer

Zucker

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin unter Rühren anbraten. Die Tomaten dazugeben, die Gemüsebrühe darin auflösen und 10 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Die Kräuter hinzufügen und weitere 5 Minuten garen.

Die Sauce mit Paprika, Pfeffer und Zucker abschmecken.