

## Tomatensauce mit Zwiebeln und Butter

### Zutaten (für 6 Portionen)

900 g frische, reife Tomaten, vorbereitet, wie unten beschrieben oder 500 g San Marzano Tomaten aus der Dose, geschnitten, mit dem Saft

75 g Butter

1 mittelgrosse Zwiebel, geschält und halbiert

450 bis 675 g Pasta

frisch geriebener Parmigiano Reggiano

### Die Vorbereitung frischer Tomaten für Saucen

Wenn im Rezept nicht anders angegeben, müssen frische Tomaten für Saucen stets nach einer der beiden unten angegebenen Methoden vorbereitet werden. Die Blanchiermethode führt zu einer gröberen, rustikaleren Konsistenz. Die Passiergerätmethode hat eine glattere, geschmeidigere Sauce zur Folge.

Die Blanchiermethode: Die Tomaten höchstens 1 Minute in kochendes Wasser tauchen, abtropfen lassen. Sobald sie kühl genug zum Anfassen sind, häuten und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.

Die Passiergerätmethode: Die Tomaten mit kaltem Wasser waschen, der Länge nach durchschneiden und in einen Topf mit Deckel geben. Auf Mittelhitze schalten und 10 Minuten kochen. Das Passiergerät mit der grössten Lochscheibe auf eine Schüssel setzen. Die Tomaten mit allem Saft durch das Gerät passieren.

Pasta-Empfehlung: Diese Sauce ist unübertroffen zu Kartoffelgnocchi, sie schmeckt aber auch mit industriell hergestellten Pastaformen wie Spaghetti, Penne und Rigatoni köstlich. Dazu geriebenen Parmesan.

### Zubereitung

Die vorbereiteten frischen oder Dosentomaten in einen Topf geben, Butter, Zwiebel und Salz hinzufügen und das Ganze im offenen Topf 45 Minuten sehr schwach, aber stetig köcheln lassen, bis das Fett sich von den Tomaten absetzt. Gelegentlich umrühren.

Größere Tomatenstücke im Topf mit dem Rücken eines Holzlöffels zerdrücken. Mit Salz abschmecken. Die Zwiebel entfernen und die Pasta in der Sauce wenden. Sofort mit dem Parmesan servieren.

Anmerkung: Die Sauce kann eingefroren werden. Die Zwiebel entfernen.

Quelle: «Die klassische italienische Küche» von Marcella Hazan, erschienen im Echtzeit Verlag.