

# REZEPTE VOM BIOLANDHOF MEYER-TOMS

## TOMATENSUGO

### ZUTATEN

1 kg Tomaten  
1-2 Zwiebeln  
1-2 Zehen Knoblauch  
Olivenöl  
Zucker  
Tomatenmark  
1 Bd. Basilikum  
frische Stängel Oregano  
Salz  
Pfeffer  
Weißwein nach Belieben

REICHT FÜR 500 G  
PASTA



### ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch sehr klein schneiden und in Olivenöl langsam andünsten. Etwas Zucker und Salz zugeben. Die Tomaten in mittelgroße Stücke geschnitten hinzufügen, Tomatenmark und Gewürze dazu.

Das Sugo soll mindestens 1 Stunde, besser 3 Stunden im offenen Topf köcheln. Ab und zu etwas Wasser oder Weißwein zugeben.

Am Schluss ggf. noch mit Tomatenmark und Gewürzen abschmecken.

