

# Sugo al Basilico

dg: g!

Für Pasta oder Fleischgerichte.

Für 5 dl Sugo

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel, feingeschnitten

2 Knobli, feingehackt

2 kg Tomaten, frisch, enthäutet, grob geschnitten

1 dl Rotwein

5 dl Fleischbouillon

Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

1 EL Basilikum frisch, sehr fein gehackt

Zwiebel und Knobli in Olivenöl anziehen.

Tomatenwürfel begeben und mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und 30 bis 50 Minuten köcheln.

Bouillon zufügen und weitere 30 Minuten kochen, bis alles auf 5 dl reduziert ist.

Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zuletzt das Basilikum untermischen.