

Tomatensugo



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

KOCHEN LASSEN: 2 Stunden

FÜR ca. 2,5 Liter

Passe-vite

Verschliessbare Einmachgläser

3 kg reife Tomaten

2 Zwiebeln, fein gehackt

6 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Rosmarinzweig, gezupft, fein gehackt

1 Lorbeerblatt

1 dl Olivenöl

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG Tomaten kreuzweise einschneiden. In siedendem Wasser einige Sekunden blanchieren, sodass sich die Haut vom Fruchtfleisch löst. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken. Haut vollständig abziehen, Tomaten in Würfel schneiden. In einer hohen Pfanne Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin im heissen Olivenöl andämpfen. Tomatenwürfel und Lorbeer dazugeben, bei kleiner Hitze 2 Stunden köcheln lassen, würzen. Lorbeerblatt entfernen, Sauce durch das Passevite treiben. Nochmals aufkochen, in die sterilen Einmachgläser füllen, sofort verschliessen.

Tipp Heiss abgefüllt und ungeöffnet ist der Sugo an einem kühlen und dunklen Ort aufbewahrt ca. 3 Monate haltbar.

Der rezeptierte Tomatensugo lässt sich für Pastasaucen, Lasagne, Suppen etc. verwenden. Je nach Gusto kann er mit Basilikum, Mascarpone, Kapern, Oliven, Chili, Gemüse usw. verfeinert werden.



1. Eingeschnittene Tomaten blanchieren.



2. In Eiswasser abschrecken, Haut abziehen.



3. In Würfel schneiden und andämpfen.



4. Nach dem Kochen durchs Passévite treiben.



5. Nochmals aufkochen und heiss einfüllen.

