

Tomtensoße aus frischen Tomaten

ideal für den Vorrat – geeignet als Pizzasauce, Soße zu Nudeln, Auflauf oder Suppe

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Kräuter aus dem Garten
- 15 g Olivenöl
- 1 kg Tomaten
- 2 EL Brühpulver oder Gemüsebrühpaste
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer
- 70 g Tomatenmark
- **nach Belieben**
- Chili



Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen, vierteln, den Knoblauch schälen und die Kräuter (ich hatte heute Basilikum und Rucola, es eignen sich aber auch Rosmarin, Thymian, Oregano, etc etc.) kleinschneiden.
- Allen in den Thermomix geben und 10 Sek. Stufe 5 zerkleinern, dann alles nach unten schieben und noch einmal 5 Sekunden auf Stufe 5 einstellen.
- Olivenöl zugeben und 2 Minuten / Varoma / Stufe 2 andünsten.
- In der Zwischenzeit von den Tomaten das Grüne und evtl. (vor allem bei großen Fleischtomaten) den Strunk entfernen. Bei Bedarf grob zerkleinern.
- Die Tomaten in den Thermomix geben und für 15 Sekunden auf Stufe 10 pürieren. Dabei den DECKEL NICHT VERGESSEN!!!!
- Die Gewürze und das Tomatenmark zufügen, einmal kurz auf Stufe 6 durchmischen lassen.
- Dann für 10 Minuten / Varoma / Stufe 2 kochen. Dabei bitte unbedingt das Gärkörbchen als Spritzschutz aufsetzen.
- Schon ist die Tomatensoße fertig und kann sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser gefüllt werden
- **TIPPS**
 - Man kann statt den frischen Kräutern auch Pizzagewürz zugeben
 - Wenn ihr eine scharfe Soße haben wollt einfach noch Chili mit den Gewürzen zufügen

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://sing.shop-pamperedchef.de