Tomatensoße auf Vorrat

AUS FRISCHEN TOMATEN

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kg frische Tomaten
- 75 g Tomatenmark aus der Tube
- 2 EL Instantbrühe
- 2 TL Pizzagewürz
- 10 g Olivenöl
- 2-3 TL italienische Kräuter
- Pfeffer
- 1/2 TL Salz

Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch in den Thermomix geben, 5 Sek auf Stufe 5 einschalten, einmal mit dem Schaber alles von der Mixtopfwand nach unten schieben und nochmal 5 Sekunden auf Stufe 5 einschalten.
- Olivenöl zugeben und für 2 min/Stufe 2/Varoma andünsten
- In der Zwischenzeit Tomaten grob zerkleinern und vom Strunk befreien, dann zusammen mit dem Tomatenmark in den Mixtopf geben.
- Ca. 15 Sek auf Stufe 10 pürieren !!Spritzschutz nicht vergessen!!, dann die Gewürze zufügen
- Für ca. 10 Min/Stufe 2/Varoma kochen! Dabei unbedingt das Gärkörbchen als Spritzschutz auf den Deckel stellen!
- Sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen! Wenn man die Gläser dabei nahezu voll macht muss man sie nicht mal stürzen.
- Verwendung:
- pur als Pizzasoße, für Tomatenreis,
- mit Sahne verlängert als Soße zu Nudeln oder für Aufläufe
- mit Wasser verlängert als Suppe
- toller Geschmacksgeber für Eintöpfe, Schaschlikpfannen, Gulasch etc. etc.

Meine Tipps

- hält garantiert 6 Monate. Aus eigener Erfahrung kann ich aber berichten, dass die Soße auch nach 2 Jahren noch super schmeckt wenn sie dunkel und kühl gelagert wurde.
- Wer die Soße im Blender zubereiten möchte: Einfach alles in den Glasbehälter und auf Stufe “Soup” kochen lassen. Wird dann sehr fein (ohne Stückchen)

Beate Krug
SAUGUAD & LECKER FÜR
Pampered Chef