

Tomatensugo

Zutaten für ca. 1 l:

1 kg	Tomaten
2	Lorbeerblätter
4 Stiele	Thymian
1-2 Zweige	Rosmarin
1	mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
1-2	Knoblauchzehen, fein geschnitten
30 ml	Olivenöl
1 El	brauner Zucker
Salz, Pfeffer, Spritzer Balsamico-Essig	

Vorbereitung:

Bei den Tomaten die Haut unten mit kleinen Schnitten kreuzförmig einritzen, den Stielansatz kreisförmig herausschneiden. Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren (bis sich Risse in der Haut zeigen), herausheben und sofort in kaltem Wasser abkühlen.

Tomaten häuten und samt Kernen in gleichmäßige Würfel schneiden.

Lorbeer, Thymian und Rosmarin mit Küchengarn zu einem Kräuterstrauß zusammenbinden.

Zubereitung:

1. Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen.
2. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ohne Farbe anschwitzen.
Knoblauch zugeben und kurz mitschwitzen.
3. Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen.
4. Tomatenwürfel, Salz, Pfeffer, Essig und den Kräuterstrauß zugeben.
5. Offen aufkochen und bei milder Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen.
6. Kräuterstrauß entfernen, Sugo noch mal abschmecken.
7. Sugo mit Pasta servieren
oder als Sauce für Pizza verwenden
oder als Vorrat in Twist-off-Gläsern einkochen.