

Tomatensugo

Zutaten für ca. 1 l:

1 kg	Tomaten
3 Stiele	Thymian
1 kleiner Zweig	Rosmarin
1	mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
1-2	Knoblauchzehen, fein geschnitten
30 ml	Olivenöl
1 El	brauner Zucker
2	Lorbeerblätter
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.

Thymianblätter abzupfen, Rosmarinnadeln abstreifen – beides fein hacken.

Zubereitung:

1. Olivenöl in einem passenden Topf erhitzen.
2. Zwiebeln zugeben und bei mittlerer Hitze ohne Farbe anschwitzen.
Knoblauch und Kräuter zugeben und kurz mitschwitzen.
3. Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen.
4. Tomatenwürfel zugeben, mit Lorbeer, Salz, Pfeffer und Essig würzen.
5. Offen aufkochen.
Bei mittlerer Hitze, je nach gewünschter Konsistenz ca. 30-60 Minuten einkochen lassen.
6. Lorbeerblätter entfernen, Sugo noch mal abschmecken.
7. Sugo mit Pasta servieren
oder als Sauce für Pizza verwenden
oder als Vorrat in Twist-off-Gläsern einkochen.