

Tomatensugo

Zutaten für etwa $\frac{3}{4}$ l:

1 kg aromatische Tomaten
3 Stiele Thymian
1 kleiner Zweig Rosmarin
1 mittelgroße Zwiebel – fein gewürfelt
1-2 Knoblauchzehe(n) – fein geschnitten
30 g 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. Ohne Deckel aufkochen.
Bei mittlerer Hitze, je nach gewünschter Konsistenz etwa 30-60 Minuten einkochen lassen.
6. Lorbeerblätter entfernen, Sugo abschmecken.
7. Sugo mit Pasta servieren
oder als Sauce für Pizza verwenden
oder als Vorrat in Twist-off-Gläsern einkochen.

Tomatensugo aus dem Backofen

Zutaten für ca. 1 l:

1,5 kg aromatische Tomaten
3 Stiele Thymian
1 kleiner Zweig Rosmarin
1 mittelgroße Zwiebel
1-2 Knoblauchzehe(n)
Olivenöl
1 El brauner Zucker
Salz, Pfeffer
Spritzer Balsamico-Essig

Vorbereitung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln,
Knoblauchzehen abziehen und fein würfen.
Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken.
Thymianblättchen abstreifen.
Tomaten waschen und den Strunk herausschneiden – quer halbieren.

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 ° C Heißluft vorheizen.
2. Backblech mit Olivenöl bestreichen.
Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter auf den geölten Backblechen verteilen.
Würzen
3. Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen.
4. Im heißen Backofen etwa ½ Stunde backen.
Aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
Die gebackene Tomatenhaut „nach oben“ abziehen.
5. Tomatenfleisch, sowie den entstandenen Saft in einen passenden Topf geben.
Nochmals abschmecken/würzen.
Etwas zerdrücken, z.B. mit einem Kartoffelstampfer.
6. Sugo mit Pasta servieren
oder als Sauce für Pizza verwenden
oder als Vorrat in Twist-off-Gläsern einkochen.