



FrISCHE Tomatensauce

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

2 Portionen

5-6	große Strauchtomaten	1/2	Zwiebel
1/2 Zehe	Knoblauch	1/2 TL	brauner Zucker
1 Prise	Meersalz	1 Prise	Pfeffer
2 TL	Gemüsebrühe	2 TL	Oregano, getrocknet
1 TL	Basilikum, getrocknet	1 TL	Thymian
etwas	natives Olivenöl für den Topf	etwas	Tomatenmark

Zubereitung

Zubereitung

Dazu werden die gesäuberten Tomaten in eine Auflaufform gelegt, mit etwas Olivenöl, braunem Zucker und etwas Salz gewürzt.

Nun kommen die Tomaten für 35 Minuten bei 200° C Heißluft in den Backofen. Durch das gleichmäßige Garen im Backofen kann der Zucker langsam karamellisieren und sorgt für ein schmackhaftes Ergebnis. Den entstandenen Tomatenfond bitte abgießen und beiseite stellen.

Als nächstes die Tomaten zerdrücken oder mit einem Stabmixer pürieren und nochmals frisch ansetzen. Dazu werden Zwiebelwürfel und fein gehackter Knoblauch in der Pfanne mit nativem Olivenöl angeschwitzt. Profis rösten den Knoblauch etwas stärker an, die Zwiebeln bitte nur glasig anbraten.

Die pürierten Tomaten mit dem Tomatenfond dazu geben, mit Tomatenmark etwas andicken. Dann das Ganze mit Salz, Pfeffer, Kräutern und der Gemüsebrühe würzen und abschmecken, anschließend alles 15 Minuten leicht köcheln lassen. 2 Portionen Tomatensoße reichen für ca. 250 g Pasta.