

# Frische Tomatensauce



Zubereiten: ca. 45 Minuten

## Zutaten

2 Esslöffel Bio Olivenöl  
2 kg Bio Tomaten  
3 Stk Mittलगrosse Zwiebeln,  
fein gehackt  
4 Stk Knoblauchzehen,  
durchgepresst  
80g Bio-Tomatenpüree  
2 Teelöffel Bio Zucker  
Nach Belieben Frischer Basilikum,  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung

1. Tomaten rüsten: Stielansatz entfernen, kreuzweise leicht einschneiden. 3l Wasser in einer grossen Pfanne zum Sieden bringen. In 2x je 1kg Tomaten im Wasser ca. 20 Sekunden blanchieren, herausnehmen und kalt abschrecken. Schälen und in ca. 1cm grosse Würfel schneiden.
2. Fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl anschwitzen, ohne braun werden zu lassen. Tomatenwürfel, Tomatenpüree & Zucker begeben. 1 Stunde halb zugedeckt köcheln lassen.
3. Mit Salz, Pfeffer & Basilikum würzen. Für den Vorrat sehr heiss in Gläser abfüllen oder portionenweise tiefkühlen.

