

Frische Bio-Tomatensauce



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

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, Tomatensauce & Zucker begeben. 1h halb zugedeckt köcheln lassen
3. Mit Salz, Pfeffer & Basilikum würzen. Für den Vorrat sehr heiss in Gläser abfüllen oder portionenweise tiefkühlen.

Jetzt frische Bio-Tomaten & Zutaten bestellen: