

Tomatensauce

reicht für ca. 4 Gläser á 250ml

1 Liter passierte Tomaten
800g geschälte Tomaten (Dose)
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz, Pfeffer
3 Tl Zucker (optional)
1 Karotte (optional)
1 kleines Bund Basilikum



Bei diesem Rezept gibt es eine Menge Variationen. Die geschälten und passierten Tomaten können nach Wunsch auch durch frische, klein geschnittene Tomaten ersetzt werden. Die Karotte gibt eine feine Note zur Soße, finden wir, es ist aber auch nicht schlimm, wenn man sie weg lässt. Ebenso der Zucker, der die Soße eben leicht süßlich macht, so wie man das vom Italiener kennt. Uns schmeckt die Soße jedenfalls mit Zucker besser, als ohne.

Es geht also los: Karotte, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und zerkleinern. Die Karotte am besten reiben, bei Knoblauch und Zwiebel reicht es, sie grob in Stücke zu schneiden.

In einem großen Topf (meiner fasst 10l) einen ordentlichen Schuss Olivenöl erhitzen und darin Knoblauch und Zwiebel anschwitzen, bis sie beginnen ein kleines bisschen Farbe zu nehmen.

Dann die Tomaten dazu geben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Diese Mischung nun für 20 Minuten köcheln lassen, damit die Tomaten weich werden. Nach dieser Zeit den Topf vom Herd nehmen und alles sorgfältig pürieren. Wie sorgfältig, das hängt von euren Vorlieben ab. Wir mögen nicht unbedingt große Stücke in der Soße, passieren finden wir aber total überflüssig, denn so ist die Textur schön samtig.

Und dann gehts zurück auf den Herd, bei ganz kleiner Hitze, sodass es nur ganz ganz leicht köchelt.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Je länger die Soße so auf dem Herd steht, desto intensiver wird sie. Ich lasse sie meist 2-3 Stunden dort. Ganz wichtig dabei: Regelmäßiges Umrühren nicht vergessen.

Jetzt nur noch das Basilikum zerkleinern und in die Soße rühren. Danach nicht weiter kochen, sondern in heiß ausgespülte Gläser geben. Diese mindestens 5 Minuten auf den Kopf stellen, dann ganz auskühlen lassen und kühl aufbewahren.