

Anita's Tomatensugo



Zutaten

3 kg Tomaten (z. B. Peretti oder Rundtomaten)
1.3 dl Olivenöl
3 Knoblauchzehen
1 Bund Thymian
4 Zweiglein Rosmarin
2 TL Salz
wenig Pfeffer

Und so wird's gemacht

Tomaten in Stücke schneiden, im Brattopf unter Rühren aufkochen, würzen. Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 3 Std. schmoren. Deckel entfernen, offen ca. 1 Std. weiterschmoren.

Öl in eine kleine Pfanne giessen. Knoblauch schälen, fein hacken, mit dem Thymian und dem Rosmarin begeben, langsam erwärmen. Kräuteröl unter den Tomatensugo mischen, ca. 10 Min. fertig schmoren. Kräuter entfernen.

Tomatensugo siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort gut verschliessen. Gläser kurz auf den Kopf stellen, auf isolierender Unterlage auskühlen.

Mein Tipp

2–3 rote Peperoncini mitkochen.

Haltbarkeit: ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, Tomatensugo im Kühlschrank aufbewahren, rasch konsumieren.

Passt zu: Teigwaren, Reis, Risotto und Polenta.