# Tomatensugo

- Bringt die Sommersonne in das Glas

## Zutaten

| | | |
|---|---|---|
| 3 | Stk | Zwiebel |
| 7 | Stk | Knoblauchzehen |
| 4 | Stk | vollreife Tomaten |
| 2 | EL | Kokosblütenzucker |
| 1 | TL | Zimt |
| 1 | Bd. | frischen Basilikum und Oregano |
| 1 | Schuss | Olivenöl |

## Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl goldbraun anrösten.

Tomaten in Stücke schneiden und dabei den Strunk entfernen. Mit den Zwiebeln, Knoblauch, Zucker und Zimt in einen großen Topf geben und aufkochen. Die Hitze zurücknehmen und die Tomaten langsam köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Basilikum fein hacken, Oregano und Blüten abrebeln und zu den Tomaten geben. Noch etwas weiterköcheln.
Die Flüssigkeit sollte schon sehr reduziert sein. Desto mehr Flüssigkeit verdampft, desto Geschmackvoller wird unser Tomatensugo.

Tomatenmischung in einen Mixer geben und fein pürieren.

Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp: Man kann die in Stücke geschnittenen Tomaten vor dem Kochen in ein Sieb oder in die Salatschleuder zum Abtropfen geben, damit ein Teil der Flüssigkeit abrinnen kann. Das reduziert die Einkochzeit.

Rezeptart: Saucen & Pestos | Unverträglichkeiten: Glutenfrei, Laktosefrei, Weizenfrei | Saison: Sommer | Zubereitung: Einkochen

© 2024 www.kraftplatzerl.at