

Aromatischer Tomatensugo

La Mise en Place:

6 kg Tomaten (2. Klasse), 4 Knoblauchzehen, Olivenöl, 4 Zweiglein Rosmarin, 10 Zweiglein Thymian, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Die Tomaten und den Knoblauch grob schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Tomaten in einen grossen Topf setzen und mit Olivenöl übergiessen. Langsam aufkochen. Rosmarin, Thymian und Knoblauch zu den Tomaten geben. Alles rund drei Stunden auf kleinster Stufe köcheln. Gelegentlich umrühren. Die Tomaten mit Pfeffer bestreuen und nach Wunsch pürieren.

Siedend heiss in ein sauberes Glas füllen und dicht verschliessen.

Produkteinfo:

Der Sugo ist so bis zu einem Jahr haltbar und frische, feine Tomatensosse den ganzen Winter über zur Hand.

