

Zutaten für 1 L Tomatensauce

1,5 kg Tomaten **
1 Chili
3 kleine Zwiebeln
1/4 Bund Petersilie | 15 g
2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
1 ½ TL Salz
2 TL Kristallzucker



Knoblauch, Zwiebel und Chili und Petersilie fein hacken.

Fürs Tomaten schälen, einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Tomaten an der Unterseite kreuzförmig einschneiden. Eine große Schale mit Eiswasser vorbereiten. Die Tomaten ins kochende Wasser geben und blanchieren, bis sich die Haut löst. In Eiswasser geben zum Auskühlen.

Die Tomaten schälen, große Fleischtomaten zerkleinern.

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Chili, Knoblauch und Petersilie glasig dünsten. Geschälte Tomaten dazugeben. Mit Zucker, Pfefferkörnern, Lorbeer und Salz würzen.

Den Topf zudecken, Sauce auf kleiner Flamme kochen, sie soll nur leicht blubbern.

Sauce für mindestens 1 Stunde mit Deckel kochen. Danach Deckel weggeben und 20 bis 30 min fertigmachen, bis die Sauce dick ist und die Flüssigkeit verdampft ist.

Zum Konservieren in saubere Gläser kochend heiß einfüllen. Für extra Haltbarkeit im Backofen sterilisieren.

**Für besten Geschmack benötigt man fruchtige, vollreife Tomaten: z.B. Oxsherzen, Fleischtomaten, San Marzano, etc.

Pasta Variationen

Durch Zugabe von einigen Zutaten zur Tomatensauce entstehen hunderte verschiedene Pastagerichte.

Elizabeth Taylor: Zitronenzeste, Basilikum

Arrabbiata: Chili, (Speck), extra Zucker

alla Wodka: Mascarpone, Wodka

Puttanesca: Oliven, Sardellen, Kapern

Alla Norma: geschmorte Melanzani, Ricotta