

ITALIENISCHE TOMATENSAUCE



© Kleines Kuliversum

ZUTATEN

- 1,5kg vollreife Tomaten (Flaschentomaten, wie zB Roma-Tomaten)
- 1EL feines Meersalz
- 1 große Schalotte
- 4EL extra natives Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Tomaten kreuzweise einschneiden und während einer Minute in kochendem Wasser überbrühen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Die Tomaten schälen und in kleine Stücke schneiden
3. Schalotte würfeln in einem Topf in Olivenöl andünsten
4. Tomaten hinzugeben und während 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen
5. Tomatenstücke mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch die Flotte Lotte passieren
6. Das Salz hinzugeben und die Tomatensauce jetzt für eine Stunde bei geschlossenem Deckel auf niedriger Temperatur köcheln lassen
7. Sauce in sterile Gläser füllen oder sofort mit selbst gemachten Nudeln genießen
8. Sauce einkochen: bei 90 Grad für 30 Minuten