Fruchtige Tomatensauce

Den Sommer in einer fruchtigen Tomatensauce einfangen? Nichts leichter als das. Wer im Sommer selbst Tomaten züchtet oder ein paar zu viele vom Markt mitgebracht hat, kann diese ganz einfach in Tomatensauce verwandeln. Einmal eingekocht, erinnert dich diese Tomatensauce auch Monate später noch an laue Sommerabende.



Zutaten (12 Gläser): 3 Kilogramm Cocktailtomaten | 6 Möhren | 300 Gramm Sellerie | 150 Milliliter Olivenöl | 9 Zwiebeln | 6 Knoblauchzehen | 4,5 Esslöffel Zucker | 4 Esslöffel Salz | 150 Gramm frisches Basilikum | 6 Lorbeerblätter | 300 Milliliter Rotwein



Zubereitung (180 Minuten): 1. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Knoblauch schälen, in kleine Würfeln schälen und in Olivenöl anbraten. 2. Mit Rotwein ablöschen. 3. Tomaten würfeln und mit den Lorbeerblättern, Zucker und Salz in den Topf geben. 4. Sauce zwei Stunden einkochen lassen, frisch gehacktes Basilikum dazugeben. 5. Großen Topf mit heißem Wasser füllen. 6. Tomatensauce in heiß ausgespülte Einmachgläser füllen, Gläser verschließen und im Topf 90 Minuten bei 100° einkochen. (Bitte beachte dazu auch die genauen Einkoch-Vorgaben).

Jetzt noch mehr Pasta & Pesto Rezepte oder alle italienischen Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 248 Kalorien | 12,1 Gramm Fett | 16,6 Gramm Kohlenhydrate | 3,8 Gramm Eiweiß