

Tomaten-Sugo

(für 3 Bügelgläser à 0,5 l)

Sie wissen nicht, wohin mit den vielen Tomaten aus Ihrem Garten? Wie wär's mit einem Sugo? Das ist eine einfache Sauce, vielfältig einzusetzen für Pasta, Pizza oder einfach pur.



Rezept Sarah Schocke

Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 1,5 kg Tomaten
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
- Tomaten waschen, Strunk herausschneiden und klein schneiden.
- Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln zunächst leicht braun andünsten, dann die Tomaten dazugeben. Auf mittlerer Stufe Zwiebeln und Tomaten für 45 Minuten einkochen lassen.

- Anschließend das eingekochte Gemüse mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren.
- Der fertige Tomaten-Sugo in sterile Einmachgläser füllen. Dabei 2 cm Platz zum Deckel lassen. Gläser verschließen.
- Großen Einmachtopf zu 2/3 mit Wasser befüllen, sodass die geschlossenen Gläser später komplett im Wasser stehen.
- Zum Einkochen die gefüllten Gläser für 30 Minuten in das 100°C heiße Wasser stellen. Danach ist der Tomaten-Sugo bis zu einem Jahr haltbar.

Profitipp: Gläser vor dem Einkochen in Küchentücher wickeln, dann erst in das Wasser stellen, um Glasschäden vorzubeugen.