

ALLZWECK-TOMATENSAUCE FÜR DIE ZEIT DANACH...

Allzweck-Tomatensauce für die Zeit danach...

Die Zeit danach – das ist die Zeit nach der Erntephase. Wenn bald alle Tomaten weg sind und der olle, kalte Herbst Einzug hält. Nichts gegen den Herbst, aber ich mag den Sommer halt lieber. Im Moment ernte ich mehr Tomaten als wir essen können, da bietet es sich an Vorräte anzulegen. Aber was genau? Im Rahmen allgemeiner Unentschlossenheit entscheide ich mich dafür die Tomaten zu backen, zu pürieren und sie somit zu einer Allzweck-Waffe für graue Tage zu machen. In Gedanken zaubere ich schon Lasagne, Spaghetti und Suppen... ich fürchte ich brauche noch mehr davon...



Zutaten für 1,5l Tomatensauce:

2,5kg Tomaten in allen Größen und Formen

2 kleine Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

etwas Salz

Zubereitung:

Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf einem Backblech verteilen. Die geviertelten Zwiebeln und den ungeschälten Knoblauch dazwischen platzieren und das Ganze mit etwas Salz würzen.



Den Ofen auf 180°C vorheizen und das Blech für 45 Minuten darin verschwinden lassen.



Die Tomaten samt Flüssigkeit, Zwiebeln und dem aus der Schale gedrückten Knoblauch in den Mixer geben und zu einer glatten Sauce pürieren.

In eine ausreichend große Schüssel füllen, vollständig abkühlen lassen und im Tiefkühler einfrieren.

Eine kleine Aromabombe!