Rezept

Tomatensugo

Ein Rezept von Tomatensugo, am 29.04.2024

Zutaten

2 kg	vollreife Tomaten
2	Knoblauchzehen
2 Stangen	Staudensellerie
3 Zweige	Thymian
4 EL	Olivenöl
100 ml	Gemüsebrühe
	Zucker
	weißer Aceto balsamico
1	Gemüsezwiebel
1	Möhre
1 Stängel	Salbei
2 Stängel	Oregano
1	Lorbeerblatt
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten an der Rundung kreuzweise einschneiden, kurz überbrühen, häuten und in Stücke schneiden.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides klein würfeln. Möhre und Staudensellerie waschen, putzen, dabei etwas Selleriegrün beiseitelegen. Mit Möhre und Selleriestangen klein schneiden. Die Kräuter waschen und trocken tupfen, die Blätter klein schneiden.

3. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Möhre und Sellerie darin 2-3 Min. dünsten. Tomaten, Kräuter, Lorbeerblatt und Brühe unterrühren. Alles offen bei mittlerer Hitze 30 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Lorbeerblatt entfernen. Die Sauce mit Salz, Zucker, Pfeffer und Essig abschmecken und abfüllen.