

Rezept

Sizilianische Tomatenpaste

Ein Rezept von Sizilianische Tomatenpaste, am 07.11.2024

Zutaten

4 kg reife Tomaten (z.B. Eiertomaten) **100 g** Meersalz
200 ml Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen. Tomatenstücke nebeneinander auf Gitter oder Bastmatten legen, diese auf Bleche stellen. Die Tomaten sehr gleichmäßig salzen und mindestens 12 Std. stehen lassen.

2. Salzreste von den Tomaten abstreifen. Die Tomaten in einen großen, möglichst flachen Topf füllen und unter häufigem Rühren 2 Std. kochen. Tomatensauce durch ein Sieb streichen. Falls die Sauce noch sehr flüssig ist, weiterkochen, bis sie sämig ist.

3. Die Tomatenpaste auf ein emailliertes Backblech streichen und im Backofen bei 75° Umluft 3-4 Std. trocknen lassen.

4. Sobald die Paste die Konsistenz von Quark hat, mit einem Teelöffel in kleine Gläser füllen, dabei darauf achten, dass keine Luftblasen am Rand bleiben. Mit 2 cm Olivenöl bedecken und kühl und dunkel lagern.