

## Rezept

# Tomatenpüree von Carlo und Delfi

Ein Rezept von Tomatenpüree von Carlo und Delfi, am 25.04.2024

## Zutaten

- 10 kg** sonnengereifte Tomaten (am besten die Sorte Roma oder San Marzano) | **1 großes Bund** Basilikum  
**2 EL** Meersalz  
**6 EL** Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Flaschen (je ca. ½ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze entfernen. Die Hälften leicht zusammendrücken, sodass möglichst viel des Tomatenwassers herausläuft. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.
2. Die Tomaten in einen großen Topf geben und mit Meersalz und Basilikum bestreuen. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 20-30 Min. unter Rühren köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind. Dabei das sich bildende Tomatenwasser immer wieder großzügig abschöpfen.
3. Dann die Tomaten in den »passapomodori« (Entsaftervorsatz für den Fleischwolf) geben und durchdrehen. Das Passato, das Tomatenpüree, auffangen. In die Flaschen je 1 EL Zucker geben und das Püree heiß einfüllen, verschließen.
4. Die Flaschen in einen hohen Topf stellen. So viel kaltes Wasser hineingießen, dass es gut zwei Finger breit unter die Flaschendeckel reicht. Das Wasser zum Kochen bringen und das Passato ca. 20 Min. kochen, dann einfach im Wasser abkühlen lassen.