

Rezept

# Tomatensauce aus vollreifen Tomaten

Ein Rezept von Tomatensauce aus vollreifen Tomaten, am 24.09.2023

## Zutaten

<b>1 kg</b> Tomaten	<b>1-2</b> Chilischoten
<b>1 l</b> passierte Tomaten	<b>1 EL</b> Salz
<b>1 EL</b> Zucker	<b>1/8 l</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1,5 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, halbieren, Kerne und Stielansatz entfernen. Das Fruchtfleisch grob klein schneiden und in einen großen Topf geben. Die Chilischoten waschen, in feine Ringe schneiden, dabei den Stielansatz entfernen.

---

2. Chili und die passierten Tomaten zu den rohen Tomaten in den Topf geben und mit Salz und Zucker würzen. Die Tomaten aufkochen und bei mittlerer Hitze um etwa  $\frac{1}{3}$  einkochen. Das Olivenöl unterrühren und alles noch einmal aufkochen.

---

3. Die Tomatensauce in sterilisierte Flaschen abfüllen und sofort verschließen.