Rezept

Tomatensauce mit Kräutern

Ein Rezept von Tomatensauce mit Kräutern, am 09.06.2025

Zutaten

2 kg	Tomaten
1 Bund	gemischte mediterrane, Kräuter (Rosmarin, Salbei und Thymian)
6 EL	Olivenöl
	Pfeffer
	6-8 Knoblauchzehen
2 Bund	Basilikum
	3-4 Peperoncini
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Tomaten waschen, von Stielansätzen befreien, grob zerkleinern. Knoblauch schälen. Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Knoblauch und Mittelmeer-Kräuter hacken. Peperoncini waschen und in Ringe schneiden.

2. Backofen auf 200° Grad (Umluft 180°) vorheizen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen, Knoblauch, Kräuter und Peperoncini kurz darin anbraten, die Tomaten zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) 40 Min. garen.

3. Die Sauce aus dem Ofen nehmen, mit dem Basilikum fein pürieren und abschmecken. In gleich große Einmach-Gläser füllen, verschließen und im Topf oder im Ofen 20 Min. sterilisieren. Kühl und dunkel lagern.