



Ofentomatensoße auf Vorrat

Zutaten

2,5 EL brauner Zucker

2 kg reife Tomaten (gerne verschiedene Sorten gemischt, Fleischtomaten, Cocktailtomaten ...)

4 weiße oder rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten

6 Knoblauchzehen

1,5 EL grobes Meersalz

ein paar Zweige frische Kräuter (Thymian, Rosmarin)

6 – 7 EL Olivenöl



Und so geht's

Zucker auf den Boden einer großen Auflaufform streuen. Darauf die in Ringe geschnittenen Zwiebeln und die grob zerkleinerten Knoblauchzehen verteilen.

Große Tomaten vierteln. Cocktailtomaten können im Ganzen verwendet werden. Die Tomaten auf den Zwiebeln und dem Knoblauch verteilen.

Mit dem groben Meersalz bestreuen und mit dem Olivenöl beträufeln.

Die frischen Kräuter waschen und zwischen die Tomaten legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad ca. 30-40 Minuten köcheln lassen.

Die Kräuter von den Stielen lösen. Stiele entfernen.

Alle Zutaten in einen höheren Topf geben und mit einem Pürierstab pürieren, so dass eine sämige Sauce entsteht.

Die fertige Sauce in sterile Einmachgläser füllen, verschließen und im Einkochautomat für 30 Minuten bei 90° C einkochen. (Weck-Anleitung beachten.)

Alternativ kann man die gefüllten Gläser auch im Backofen einkochen. Hohes Backblech mit 2 cm Wasser füllen, Gläser hineinstellen und im Backofen ca. 45 Minuten bei ca. 100 Grad einkochen.

