

Aromatisches Tomatensugo

Zutaten

- 3 kg Tomaten
- 6 EL Olivenöl
- 0,5 kg Zwiebeln
- 6 EL Balsamicoessig
- 10 Knoblauchzehen
- 6 Zweige Thymian
- 3 Zweige Basilikum,
- etwas Liebstöckl (Maggikraut)
- 8 Lorbeerblätter, 10 Gewürznelken
- Salz, Pfeffer
- ev. scharfer Pfefferoni



So wird´s gemacht:

- Tomaten kreuzweise einritzen und im kochenden Wasser kurz überbrühen, kalt abschrecken und Haut abziehen.
- Tomaten halbieren, Stielansätze entfernen und Tomaten in kl. Stücke schneiden.
- Öl erhitzen, fein gehackte Zwiebel darin glasig anlaufen lassen, klein geschnittene Pfefferoni dazu geben und mit Balsamicoessig ablöschen. Die übrigen Zutaten begeben und bei schwacher Hitze einkochen.
- Salz und Pfeffer abschmecken, Kräuterzweige entfernen und ev. Tomaten pürieren.
- Heiß in vorbereitete Gläser füllen und 15 min bei 100°C sterilisieren.

Schmeckt sehr lecker!

Gutes Gelingen wünscht euch die Obfrau
des Absolventenverbandes LBHM

Maria Stinglmayr



Rezept und Fotos: Maria Stinglmayr