

04. Saucen & Dips

Tomatensauce (haltbar) für Pizza und Pasta [Nr.319]

Menge: 4 Portionen

Zutaten:

4 Stck.	Knoblauchzehen
2 Stck.	Zwiebeln, halbiert
20 g	Olivenöl
1000 g	Tomaten, geviertelt
40 g	Basilikum, frisch
4 TL	Pizzagewürz
2 TL	Gemüsebrühe oder Gewürzpaste
¼ TL	Pfeffer
1 TL	Balsamico, dunkel
¼ TL	Honig
½ TL	Salz
40 g	Tomatenmark
40 g	Crème fraîche



Zubereitung:

-
- Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden oder mit dem Mixer zerkleinern
Thermomix: Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
 - Zwiebeln und Knoblauch scharf anbraten und in einen Mixbecher umfüllen
Thermomix: Öl zugeben und 4 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
 - Tomaten in Würfel und Basilikum fein schneiden und hinzugeben.
Thermomix: Tomaten und Basilikum zugeben und 20 Sek./Stufe 5 zerkleinern
 - Pizzagewürz, Gewürzpaste, Pfeffer, Balsamico, Salz, Honig und Tomatenmark zugeben
Thermomix: Anstelle des Messbechers den Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und 35 Min./100°C/Stufe 1 aufkochen.
 - Crème fraîche zugeben, gut verrühren
Thermomix: 20 Sek./Stufe 3 verrühren servieren.
 - Die fertige Sauce in 3-4 heiß ausgespülte Schraubgläser umfüllen, abkühlen lassen und servieren oder kühl und trocken aufbewahren.