

TOMATENSAUCE SELBER MACHEN - MIT FRISCHEN TOMATEN

Vorbereitungszeit: 10 Min. | Kochzeit: 35-45 Min.



Tomatensauce selber zu machen lohnt sich auf jeden Fall. Dieses Rezept habe ich aus einem italienischen Restaurant, in dem ich gearbeitet habe. Mit frischen Tomaten schmeckt die Sauce wunderbar leicht und fruchtig. Man kann sie aber auch ersatzweise mit guten Dosentomaten kochen.

Schritt 1

Zwiebeln, Knoblauch und Karotten schälen, Sellerie waschen. Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Karotten in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in grobe Spalten schneiden.

Schritt 2

Das Olivenöl in einen [Topf*](#) geben und das Gemüse darin bei mittlerer Hitze andünsten. Das Gemüse soll keine Farbe bekommen, sondern langsam dünsten. Gemüse salzen.

Schritt 3

Lorbeer und Tomatenspalten hinzugeben und mit Wasser auffüllen, so dass die Tomaten fast bedeckt sind. Thymian hinzugeben und alles mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen. Deckel drauf und die Sauce zum kochen bringen. Sobald sie kocht, die Hitze runter schalten und bei mittlerer Hitze 30-45 Minuten köcheln.

Schritt 4

Den Herd ausschalten, den Basilikum etwas andrücken und samt Stielen in die Sauce geben. Die Tomaten sollten gut verkocht sein. Sauce bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Basilikum etwas in der Sauce ziehen lassen.

Schritt 5

Sauce durch ein Sieb drücken oder mit einer [Flotten Lotte*](#) passieren. Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen.

Die Tomatensauce ist übrigens eine wunderbare Basis für andere Pastagerichte, wie z.B. meine [Pasta mit Meeresfrüchten - alla Marinara](#).

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Tomaten gehören nicht in den Kühlschrank, sondern auf einen Teller auf den Küchentisch.

Bei der Basilikum-Ernte die Blätter immer direkt über neuen Trieben abschneiden, damit der Basilikum gut nachwachsen kann.

Die Sauce lässt sich auch gut portionsweise einfrieren.

Man sollte die Sauce durch ein Sieb oder die Flotte Lotte passieren, nicht mit dem Mixstab pürieren, weil man so die Kerne mit püriert.

Rezept für ca. 1 Liter Sauce:

- 18-20 Tomaten

- 1-2 Karotten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen von einem Stangensellerie
- etwas Olivenöl
- ein paar Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- eine Handvoll Basilikum
- Salz
- Pfeffer

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 3.8 / 5. Anzahl der Bewertungen 12

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)