



Tomatensauce

Zutaten für ca. 1,2 Liter Sauce:

800 g frische süße Tomaten / oder 800 g Dosentomaten
1 kleine Knoblauchzehe
70 g Tomatenmark
40 g Tomatenketchup
200 g Sahne
1 TL Zucker
1 TL Agavendicksaft (altern. 1 weiterer TL Zucker)
1 EL Oregano, getrocknet
1 EL italienische Kräutermischung, getrocknet
2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Bei frischen Tomaten den grünen Strunk entfernen und in grobe Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe fein würfeln.

Alle Saucenzutaten in einen Topf geben und köcheln lassen, ab und zu umrühren. Kochzeit: frische Tomaten ca. 30 Min., Dosentomaten 20 Min.

(Wer eine größere Portion aus frischen Tomaten kocht sollte die Garzeit auf 40 Min. erhöhen.) Die Sauce anschließend fein pürieren und nochmals abschmecken.

Zubereitung im Thermomix:

Die Knoblauchzehe schälen und 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben. Bei frischen Tomaten den grünen Strunk entfernen und in grobe Würfel schneiden. Alle Saucenzutaten in den Mixtopf geben und 20 Min. bei Dosentomaten / 30 Min. bei frischen Tomaten / 90°C / Stufe 3 köcheln lassen. Zum Schluss 20 Sec/ Stufe 8 pürieren und nochmals abschmecken.

Tipp:

Fülle die Sauce in heiß ausgespülte Schraubgläser, so ist sie im Kühlschrank 4 Wochen und im Gefrierfach mindestens 4 Monate haltbar.

Vorsichtig mit Plastikbehälter / Geschirr, diese können sich rot färben. Falls dir das passiert, ab damit in die Sonne, diese entzieht die Farbe.

Bereite mit der Sauce einen leckeren Filettopf zu:

Hierfür eine Schweinelende in Medaillons schneiden und diese mit Speck umwickeln, in eine gefettete Auflaufform setzen, mit der Sauce übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C O-/U-Hitze für 40 Minuten garen.

Reiche dazu Nudeln oder mein [Semmelgröstel](#).

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de