

TOMATENSUGO

Es ist doch einfach toll, wenn man Tomatensauce auf Vorrat Zuhause hat. Damit kann man sehr vielseitige Gerichte zaubern.

Für ca. 4 Einmachgläser à 2.5 dl

Zutaten:

2 grosse Zwiebeln, geschält, halbiert

2 Knoblauchzehen, geschält

20 g Olivenöl

1200 g Pelati

1 EL Zucker

3 TL Bouillon, selbstgemacht

Einige Rosmarinnadeln

Einige Basilikumblätter

40 g Tomatenpüree

10 g Aceto Balsamico

Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 5** hacken. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Olivenöl zugeben und **3 Minuten / Varoma / Stufe 1** andünsten.
3. Alle weiteren Zutaten zugeben und **10 Sekunden / Stufe 8** mixen.
4. Danach **20 Minuten / Varoma / Stufe 3 / ohne kleiner Messbecher kochen**.(dabei den Garaufsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen.
5. Nach Ablauf der Kochzeit nochmals **20 Minuten / 100 ° / Stufe 2** köchlen lassen (dabei wieder den Garaufsatz als Spritzschutz verwenden)

6. Die Sugo nach Belieben nochmals mixen oder gleich in heiss ausgespülte Einmachgläser füllen.