

Tomaten-Sugo - Rezept von Claudia Göbels

Pastagerichte gehen immer - und mit diesem aromatischen Tomaten-Sugo ist die halbe Miete stets griffbereit, denn damit hast du bereits die Basis für viele leckere Pasta-Saucen parat.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 500 g Kirschtomaten
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2-3 Zweige Basilikum
 - Natives Olivenöl extra
 - Salz und Pfeffer
 - 1/2 TL Zucker
-

Zubereitung

Schritt 1

3 EL natives Olivenöl extra in eine Pfanne oder einen Topf geben und zusammen mit einer geschälten und halbierten Knoblauchzehe erhitzen.

Schritt 2

Alle Tomaten waschen, trocknen und halbieren.

Schritt 3

Die Tomaten in die Pfanne geben und bei starker Hitze etwa 5 Minuten kochen, dann mit Salz und Pfeffer würzen, die gewaschenen und getrockneten Basilikumblätter sowie den Zucker hinzufügen und die Hitze reduzieren.

Schritt 4

Die Tomaten etwa 30 Minuten lang zugedeckt kochen, bis sie gar sind und sich gut lösen lassen.

Schritt 5

Zu diesem Zeitpunkt kannst du die frische Kirschtomatensauce bereits verwenden, wenn die Basilikumblätter und der Knoblauch entfernt werden.

Schritt 6

Die Sauce nun in sterilisierte Einmachgläser füllen, den Deckel schließen und abkühlen lassen.

Cook's Notes

-  Wähle Kirschtomaten, die reif und süß, aber nicht zu weich sind.
-  Das gleiche Rezept kann auch mit gewürfelten reifen Tomaten zubereitet werden.
-  Wenn du die Haut der Kirschtomaten nicht für die Sauce verwenden möchtest, kannst du sie einfach durch blanchieren entfernen.
-  Lasse die Sauce ein paar Minuten auf dem Herd einkochen, wenn du sie nach der Zubereitung noch pürieren möchtest.
-  Wer es etwas schärfer mag, fügt dem Sugo einfach etwas Chili bei.

Noch mehr Genuss?

Hier findest du Claudias Geheimtipps



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Fruch
für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37