

Tomatensoße

Der Stielansatz an der Tomate und andere Macken sollten weggeschnitten werden und dann sollte die Tomate von der Haut befreit werden. Dies können Sie am besten machen, indem Sie die Tomatenhaut in vierteln einritzt und dann 3-4 min in Wasser kocht. Danach sollten Sie die Tomaten in kaltes Wasser legen, denn so sind sie sehr einfach zu schälen. Jedoch sollten Sie darauf achten, dass die Tomaten nicht zu lange im Wasser liegen, da sonst die Tomatensoße sehr wässrig wird. Anschließend schneiden Sie die geschälten Tomaten in kleinere Scheiben, um sie dann nachher in einem Topf zu pürieren. Nun nach Geschmack Salz, Pfeffer und Tomatenmark hinzugeben und die Soße eine Stunde kochen lassen. Zwischendurch kann das Wasser, das sich auf der Oberfläche absetzt hat, abgeschöpft werden (Ich finde das Tomatenwasser schmeckt super wie Tomatensaft). Anschließend können Sie die Tomatensoße abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen oder sofort essen. Guten Appetit!

Quelle: automated.noweck.info

Friedjof Noweck