

Tomaten-Sugo

Für 8 Portionen

800 g reife Tomaten	6 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
3 EL Olivenöl	1 TL Zucker	1 große Dose geschälte Tomaten
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Oregano	1-2 Zweige Basilikum	1 getrocknete Chilischote
Pfeffer, Salz		

Die frischen Tomaten waschen und grob würfeln. Schalotten schälen und würfeln, Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, nach Wunsch die zerbröselte Chilischote dazugeben. Mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit etwas Salz würzen. Die frischen Tomaten und die Dosentomaten samt dem Saft dazugeben. Basilikum dazugeben und die Soße ohne Deckel etwa eine Stunde köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Das Basilikum entfernen. Tomatensugo durch eine flotte Lotte (mittlere Lochscheibe) passieren, damit Kerne und Häutchen zurückbleiben oder durch ein feines Sieb streichen. Den Sugo nochmals aufkochen lassen und mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Tomatensugo mit al dente gekochter Pasta vermischen.

Tipp:

Zum Einwecken den Sugo kochend heiß in saubere Gläser füllen und bei circa 80 Grad im heißen Wasserbad im Ofen 20 bis 30 Minuten sterilisieren.

Cornelia Poletto am 12. Januar 2014