# Passierte Tomaten mit dem Thermomix

Die passierten Tomaten aus dem Thermomix gelingen ganz einfach und sind eine wunderbare Möglichkeit Tomaten einzukochen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Tomaten |
| 1 TL | Salz |

## Zubereitung

1. Für die **passierten Tomaten mit dem Thetmomix** die Tomaten waschen, zerkleinern und den Strunk entfernen. Die zerkleinerten Tomaten bis zur Markierung II in den Mixtopf geben. Für 15 Sekunden auf Stufe 5 pürieren.

2. Jetzt ohne Messbecher und ohne Gareinsatz, 40 Minuten bei 95 °C auf Stufe 2 garen. Nun auf Stufe 10 1 Minute fein pürieren. Dabei den Messbecher aufsetzten und fixieren. Vorsicht der Mixtopf ist sehr heiß.

3. Die passierte Tomaten in sterile Gläser füllen und verschließen. (Gläser, Deckel und Dichtungen vorab einige Minuten in kochendem Wasser sterilisieren.)

## Tipp

Die passierte Tomaten sind kühl und trocken im Dunkeln gelagert mindestens 6 Monate haltbar.