Tomaten Passata

Die hausgemachte Tomaten Passata ist ein vielseitiges Grundprodukt ohne Konservierungsstoffe, das jedes Fertigprodukt in den Schatten stellt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

2 kg	Tomaten (reife)
3 EL	Olivenöl extra vergine
1 TL	Salz

Zubereitung

Für die **Tomaten-Passata** die reifen Tomaten gründlich waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Stücke schneiden. In einem großen Topf Olivenöl erhitzen, die Tomatenstücke mit Salz hineingeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 25-30 Minuten köcheln lassen, bis sie zerfallen. Die weiche Tomatenmasse durch eine flotte Lotte oder eine Passiermühle streichen. Haut und Kerne bleiben im Sieb, sodass eine glatte, samtige Passata entsteht. Die Tomaten Passata nochmals kurz aufkochen, nach Belieben etwas einkochen lassen und sofort heiß in sterile Schraubgläser abfüllen. Gut verschließen und auskühlen lassen.

Tipp

Die Tomaten Passata ist die ideale Grundlage für Pizza, Pasta-Saucen, Lasagne oder Eintöpfen. Kühl und dunkel gelagert hält sich die Tomaten Passata mehrere Monate.