Tomaten Sugo einkochen

Das Tomaten Sugo lässt sich ganz einfach einkochen. Mit diesem Rezept kannst du die köstlichen Tomaten auch im Winter genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

2 kg	Tomaten
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
Nach Belieben	frische Kräuter (Thymian, Oregano, Basilikum)
Nach Belieben	Chili
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

1. Für das **Tomaten Sugo** die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und grob zerschneiden. Die Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und zerhacken. Die frischen Kräuter und Chilischoten fein schneiden.

2. Das Olivenöl in einen großen Kochtopf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Knoblauch und Chili hinzugeben und nur kurz mitdünsten. Die zerkleinerten Tomaten und die Kräuter hinzumischen, aufkochen und zirka 2 Stunden köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder gut umrühren. Kurz vor Ende der Kochzeit salzen und pfeffern.

3. Nun das Sugo mit einem Stabmixer pürieren und abschließend in gut gereinigte keimfreie Gläser füllen und verschließen.

Tipp

Das köstlich Tomaten Sugo ist zirka 1 Jahr haltbar.