

Passata di pomodoro Eingemachte Schmortomaten

Für ein grosses Blech im Haushaltbackofen

2 bis 3 kg ausgereifte Tomaten waschen, halbieren (oder vierteln je nach Grösse), alles Grüne wegschneiden
2 Knoblauchzehen schälen und durchpressen
1 TL Salz und
½ TL Zucker darüberstreuen
mit den Händen sanft mischen und 2 bis 3 Stunden stehen lassen. Dann abtropfen.

1 EL Olivenöl Das Backblech mit Papier auslegen, mit
ausreiben und die Tomaten daraufgeben, Schnittseite nach oben.

In den Ofen schieben, auf 170 Grad stellen und ca. 1,5 Std. trocknen lassen. Ofen abstellen und das Blech im Ofen auskühlen lassen (Restwärme nutzen). Einige schöne Hälften zur Seite stellen, um sie gleich als Antipasto mit Mozzarella zu servieren... alle andern durchs Passevite (Flotte Lotte) treiben (die Scheibe mit den grössten Löchern genügt). So bleibt die Schale zurück. Andernfalls von Hand die Schale entfernen und grob hacken.

Fertig – entweder gleich weiterverwenden, einfrieren oder sterilisieren.

Beim effektiven Kochen entscheiden, mit welchen frischen Kräutern, Pfeffer und Peperoncino gewürzt werden soll. Dann auch einen grosszügigen Schuss gutes Olivenöl dazugeben und eventuell nachsalzen.

Durch das Austrocknen im Ofen verlieren die Tomaten einen Teil ihrer Flüssigkeit und werden deshalb aromatischer.

Eine wunderbare Möglichkeit, um den Tomatenberg zu verringern und das Sommergefühl Richtung Winter weiterzuleben!

