Tomatensugo



Leckeres Sugo

Wenn man Tomaten übrig hat, die man nicht anderweitig in einem Gericht oder Salat verwenden will und die dennoch verarbeitet werden müssen, bietet es sich an, ein Sugo zuzubereiten. Dieses kann man portionsweise in Vorratsgläser geben und relativ lange im Kühlschrank aufbewahren. Oder man gibt das Sugo in geeignete Vorratsbehälter und friert es ein.

Zutaten für 400 ml Sugo:

- 1 kg Tomaten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- Salz
- Gewürz-Olivenöl

Zubereitungszeit: 10 Min. | Garzeit 1 ½ Stdn.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Tomaten putzen, jeweils Strunk entfernen und grob zerkleinern.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Tomaten dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei hoher Temperatur 30 Minuten reduzieren, bis ein sämiges Sugo übrig ist. Mit Salz würzen und abschmecken.

Etwas abkühlen lassen. Entweder in Vorratsbehälter geben und im Kühlschrank aufbewahren. Oder in geeignete Behälter geben und in den Tiefkühlschrank geben.