

Gote macht Tomaten selbst ein**Tomaten-Sugo, selbst eingemacht****Zutaten für ca. 1 Liter:**

1,5kg reife, mittelgroße Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Teelöffel Zucker
Meersalz, kalt gepresstes Olivenöl

Zubereitung

Die Tomaten unten kreuzweise einschneiden, dann in einem Topf mit kochendem Wasser übergießen. 2 Minuten im heißen Wasser liegen lassen, dann mit kaltem Wasser abschrecken. Haut abziehen, Stielansatz entfernen, Tomaten in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln sehr klein würfeln, Knoblauch fein hacken. Beides in etwas Olivenöl bei niedriger Hitze 5 Minuten dünsten, dann die Tomaten und den Zucker einrühren. Zusammen sehr heiß werden lassen, aber nicht kochen, mit Meersalz abschmecken.

Zum Konservieren sehr saubere Gläser mit Schraubdeckel mit diesem heißen Sugo bis etwa einen Zentimeter unterhalb des Glasrandes füllen, dann gut zudrehen.

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Gläser in eine flache Auflaufform stellen, etwa 2 cm hoch heißes Wasser angießen. In den Backofen stellen, Temperatur auf 90 Grad herunter schalten und die Gläser 60 Minuten lang sterilisieren.

Aus dem Backofen nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Ob sich das erforderliche Vakuum gebildet hat erkennt man sicher daran, dass sich der Deckel ganz leicht nach innen gewölbt hat.

Serviervorschlag zu Pasta

Sugo erhitzen, einen Esslöffel frisch geriebenen Pecorino darin verrühren. Gründlich mit der al dente gekochten Pasta vermischen und fein geschnittenen frischen Basilikum darüber streuen.

Ganze Tomaten, selbst eingemacht

Beim Schälen der Tomaten wir oben vorgehen. Die geschälten Tomaten vorsichtig in so in die Gläser legen, das möglichst wenig Zwischenraum entsteht. Wasser aufkochen und leicht mit Meersalz salzen. Das heiße Wasser über die Tomaten gießen bis ein Zentimeter unter den Glasrand. Dann wie beim Sugo sterilisieren.

Rezept: Helmut Gote