



Tomatensauce, »die reine Sommerfreude«

Für 4–6 Personen

1 kg reife Tomaten, abgezogen, Stücke
60 g Butter
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen,
1 Zwiebel, fein gehackt
Salz
Pfeffer

Schlicht und einfach gut. Manche Gäste vertilgen diese Sauce löffelweise – ganz ohne Pasta. Nutzen Sie darum den Tomatensommer und kochen Sie eine größere Portion – zum sofortigen Verzehr und zum Einfrieren. Ganz nach Kräuterbeet, Lust, Laune und Appetit wird dieses Saucenvergnügen mit frischem Basilikum, Oregano oder Thymian aromatisiert.



1. Tomaten in einen Topf mit dickem Boden geben. Butter, Öl, Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen.
2. Die Tomaten im offenen Topf bei schwacher Hitze in 30 Minuten zu einer dicken Sauce köcheln, ab und zu umrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Wenn Sie eine glatte Sauce zur Pasta bevorzugen: Tomaten im Mixer oder mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb streichen.



Mein Tip: Mit dieser Grundsauce können Sie alle Sommergemüse kombinieren. Zucchini z. B. werden in sehr kleine Würfel geschnitten und in Olivenöl ganz kurz angebraten (sie dürfen nicht glasig werden) und unter die Sauce gemischt. Geeignet sind auch gebratene, sehr feine Paprikastreifen oder kleine Auberginenwürfel.