

TOMATENSUGO



Milchprodukte.
Werde gross.
Bleibe stark.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

Zutaten

Für 2 Einmachgläser von ca. 7 dl Inhalt

- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2-3 Knoblauchzehen, gepresst
- Öl zum Dämpfen
- 1 roter oder gelber Peperone, in Würfelchen geschnitten
- 4 EL Tomatenpüree
- 2 kg Tomaten, geschält, in Stücke geschnitten
- 2 EL Sommerkräuter, z.B. Oregano, Basilikum, Petersilie, fein gehackt
- 2 EL Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

- 1 Zwiebeln und Knoblauch in Öl andämpfen.
- 2 Peperoni und Tomatenpüree zugeben, kurz mitdämpfen. Tomaten beifügen. Halb zugedeckt bei kleiner Hitze 30-40 Minuten köcheln.
- 3 Kräuter und Essig darunter rühren, abschmecken.
- 4 Sugo siedend heiss in saubere Gläser abfüllen, sofort verschliessen. Kühl und trocken
Haltbarkeit 1 Jahr