

Passierte Tomaten

Weitere tolle Rezepte auf www.rezeptix.com

Gesamtzeit:	40 min
Arbeitszeit:	40 min
Portionen:	2
Kategorie:	Grundrezepte
Autorin:	KatzeClarence

ZUTATEN

Passierte Tomaten

- 1000 g Tomaten (verschiedene Sorten möglich)
- 1 TL Salz

ZUBEREITUNG

Zubereitung

- Die Tomaten waschen, grünen Strunk wegschneiden und vierteln.
- Dann die Tomaten in den Mixtopf geben, Salz dazu, Messbecher einsetzen und alles mixen.
30 sek | Stufe 7
- Dann alles kochen. Dabei den Messbecher nicht komplett einsetzen, sondern schräg drauf legen.
30 min | 100° | Stufe 2
- Nach der Kochzeit das ganze stufenweise pürieren.
1 min | Stufe 7
- Jetzt heiß in ausgewaschene Gläser abfüllen und verschließen. Ich habe Gläser mit 720 ml Fassungsvermögen genommen.
- Zur Haltbarkeit: Ich verarbeite meist so zwischen 10 und 20 kg Tomaten, sind bis zu 24 Gläser. Die letzten Gläser mache ich so im März/April auf und da sind sie noch top. Gelagert werden sie bei mir im Keller, wo es schön kühl ist.