

# TOMATENSOÛSE AUS DEM OFEN



Ich zeige euch, wie man ganz einfach eine leckere Tomatensoße im Ofen zubereitet. Dazu benötigt man frische Tomaten, ein paar Gewürze, sowie etwas Öl. Man kann die Tomatensoße super in Einmachgläser füllen und anschließend im Kühlschrank lagern.

<p>

Das Rezept reicht für 2 Gläser á 430 ml



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**60 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**210 °C O/U**

---

## ZUBEREITUNG

Schneide die Tomaten in grobe Stücke und lege sie in ein ofenfestes Emailleblech. Füge das Olivenöl, den Zucker, den Rosmarinstängel, die Knoblauchzehen und das Salz hinzu. Vermenge alles miteinander und backe die Tomaten im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 40–60 Minuten, bis die Tomaten geröstet sind – achte darauf, dass die kleinen Tomaten nicht verbrennen.

Schneide die Zwiebeln in feine Würfel und brate sie in dem Olivenöl an. Füge die Ofentomaten, den Pfeffer und den Pizza-Oregano hinzu. Lasse die Soße im Topf aufkochen. Streiche sie dann durch ein Haarsieb und fülle sie noch heiß in ausgewaschene, saubere Einmachgläser ein.

Lasse die Soße abkühlen und lagere sie im Kühlschrank oder in einem kühlen Vorratsraum.

Viel Spaß beim Nachmachen,  
Eure Sally <3

## ZUTATEN:

- 3 kg** Tomaten (reif)
- 50 g** Olivenöl
- 1 TL** Zucker
- 1** Rosmarin
- 6** Knoblauchzehen
- 2 TL** Salz
- 2** Zwiebeln
- 20 g** Olivenöl
- ½ TL** Pfeffer
- 2** Stängel Pizza-Oregano



Die Reste im Sieb kannst du ganz einfach trocknen und als Tomatenbrühe verwenden. Füge hierfür dann noch etwas Salz hinzu.