

TOMATEN FÜR DEN WINTER HALTBAR MACHEN / EINKOCHEN



Gerade im Garten hat man oft ein Obst oder Gemüse für kurze Zeit in großer Menge und kann die ganze Ernte gar nicht frisch verwerten. Ihr könnt euch die reifen Tomaten einfach einkochen und habt so Tomatensoße für alle möglichen Rezepte auf Vorrat. Ich koche sie mir am liebsten ohne Gewürze und Zwiebeln ein, so kann ich sie wirklich für jedes Gericht passend würzen, ihr könnt aber auch fertige Sauce zubereiten und diese in sterilisierte Gläser abfüllen und so haltbar machen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor.

EINGEKOCHTE TOMATEN:

- 2 kg** Tomaten
- 4 EL** Olivenöl

TOMATEN EINKOCHEN

Wasche die reifen Tomaten und schneide sie je nach Größe klein. Cocktailtomaten kannst du im ungeschnitten verwenden. Verteile die Tomaten in Emaille-Ofenformen und beträufle sie mit dem Olivenöl. Backe die Tomaten auf mehreren Ebenen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für etwa 30 Minuten. Passiere die Tomaten oder püriere sie in einem Mixer fein. Gib die Soße in einen Topf und lasse sie nochmal aufkochen, damit sie zum Abfüllen richtig heiß ist.

GLÄSER STERILISIEREN

Sterilisiere Schraubgläser indem du sie im Dampfbackofen für 20 Minuten erhitzt oder koche sie in einem großen Topf ab oder wasche sie im heißesten Programm deiner Spülmaschine. Verwende die Gläser direkt noch heiß.

GLÄSER BEFÜLLEN

Fülle die Soße in die Gläser und verschließe sie luftdicht. Lasse die Gläser abkühlen und lagere sie an einem lichtgeschützten, kühlen Ort. Viel Spaß beim Einkochen, deine Sally!