

FRISCHE TOMATENSOÛE



Zutaten für 2 Portionen:

ca. 700 g Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Möhre
1/4 Stange Staudensellerie
1EL natives Olivenöl
25 ml Rotwein
1/4 TL Honig
Italienische Kräuter (trocken)
etwas frische Basilikumblätter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten an der Unterseite kreuzweise einritzen und in einer großen Schüssel mit kochendem Wasser übergießen. Darin einige Minuten lang ziehen lassen und anschließend die Tomaten häuten, von den Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfelchen schneiden. Die Möhre und den Staudensellerie waschen, putzen, die Möhre schälen und dann beides sehr fein hacken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Dann die Tomatenstücke dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit dem Rotwein ablöschen.

Den Honig und die getrockneten Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei geschlossenem Deckel alles für ca. 30 - 45 Minuten köcheln lassen. Wenn die Soße zu trocken wird, kann man noch etwas Wasser dazu gießen.

Währenddessen den Basilikum waschen und grob hacken.

Die frischen Basilikumblätter unter die Soße mischen und nochmals abschmecken.