



Gesamt: 15min
Zubereitung: 15min



0 Liter



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:


Spatel

Zutaten

1 Zehe Knoblauch
2 Stück Echalotten
50 Gramm Olivenöl
500 Gramm passierte Tomaten
1-2 TL Salz
1 1/2 TL italienische Kräuter
Getrocknet
1 TL Zucker
1 nach Geschmack schwarzer
Pfeffer Frisch gemahlen

Zubereitung

Die Knobzehe und die Echalotten in den  zerkleinern **10 Sek / Stufe 5**

Mit dem Spatel nach unten schieben. Dann das Olivenöl in den  geben und das Ganze **3 Min / 120 Grad / Stufe 1** dünsten.

Die restlichen Zutaten (passierte Tomaten, Salz, Zucker, getr. italienische Kräuter, frisch gem. schwarzer Pfeffer) hinzufügen. Ich mag es gerne salzig und nehme 2TL, wer es nicht salzig mag, nimmt nur einen TL!

Alles zusammen **10 Min / 100 Grad / Stufe 3** aufkochen lassen und direkt in Schraubgläser umfüllen.

Im Kühlschrank lagern.



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix TM5 mit einem Thermomix TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Lexi1809 Quelle: <https://www.rezeptwelt.de>