

Tomatenpassata aus dem Thermomix

Dauer 20 Minuten

- Vorbereitung: 4 min
- Kochdauer: 16 min
- gesamt: 20 min

Kurzbeschreibung

Wer genügend Tomaten hat, kann sich seine Spaghettisauce selber machen.

Zutaten für 4 Personen

- 700 g Tomaten

Zubereitung im Thermomix

1. Tomaten halbieren, den Stunk wegschneiden und in den Thermomixbehälter geben.
2. 5 s auf Stufe 5 die Tomaten zerkleinern.
3. 10 min bei 100° C auf Stufe 2 die Tomaten kochen.
4. 30 s auf Stufe 8 die Sauce pürieren.

Bemerkungen

Die Sauce kann warm auf eine Gemüsepfanne gegeben werden, Nudeln dazu. Und fertig ist die schmackhafte Pasta.

Tipps

Zur Aufbewahrung: Die Sauce in einen 3-Liter Gefrierbeutel geben und einfrieren.

Inhalt

Pdf - Version