Tomaten-Gemüse-Soße auf Vorrat

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiss

Sehr fruchtig!

Zutaten:
1.5 kg reife Tomaten
2 Karotten
3 Stangen Staudensellerie
3 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
ca 10 Blatt Basilikum
und 6 Blatt Salbei
1 Tube Tomatenmark
3 Tl Meersalz
2 Tl Pfeffer
3 Tl Zucker
1 Prise Chili
150 ml Olivenöl

Zubereitung:

Gemüse grob zerkleinern und alles in der CC mit dem Koch-Rühr-Element ca 20 Minuten bei 100 Grad weich kochen.

Umfüllen in den Blender und fein pürieren.

Dann hab ich es wieder in die Kochschüssel und nochmal 10 Minuten bei 100 Grad gekocht.

Anschließend heiß abfüllen.

Wer sicher gehen will, das es auch hält:
Stellt die Flaschen in die Fettpfanne vom Backofen, befüllt es zu 3/4 mit Wasser und kocht es bei 100 Grad Ober/ Unterhitze 1 Stunde lang ein.