

Tomatensauce



(Rezept und Bilder von Karsten Remeisch)

1,5 kg halbierte Tomaten gut salzen und zuckern. Mit Knobi, Kräutern nach Wahl und einem guten Schuss Olivenöl bei 180° im Backofen für 1 Stunde rösten. Ein tiefes Backblech nehmen, da viel Flüssigkeit entsteht.



Alles dann komplett in die Rührschüssel umfüllen und mit aufgelegten Spritzschutz bei 98° köcheln lassen. Rührintervall mit dem Flexi hatte ich auf 2 Minuten eingestellt.

Den Einfüllschacht offen lassen, damit die Flüssigkeit langsam verdunstet. Das dauert mindestens 2 1/2 Stunden und ist für den Geschmack immens wichtig.

Abschließend durch ein Sieb (wer hat Passieraufsatz) passieren und abschmecken. Ich habe nur noch mit etwas Sojasauce und Pfeffer nachgewürzt.

Der Geschmack steht und fällt mit der Qualität der Zutaten.

Das Rezept ergibt ca 0,5 ltr Soße

=====

=====

Alternative ist die Tomatensauce Basis (Tim Mälzer)
Für 4 Personen
10 Strauchtomaten
2 gehackte Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1-2 El Zucker
Basilikum
1. Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden, Tomaten halbieren, ein Backblech mit Zucker bestreuen. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen.
2. Im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad (Grillfunktion) auf der oberen Schiene 10 Min. rösten, bis die Haut beginnt schwarz zu werden. Herausnehmen, die Haut von den Tomaten mit Pinzette ziehen.
3. Knoblauch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Öl, Salz und Pfeffer und frischen Kräutern (Thymian, Oregano) auf das Blech geben und dann die Tomaten mit Gabel zerdrücken. Im Ofen bei 220 Grad O/U auf der mittleren Schiene weitere 15 Min. braten.
4. Tomaten mit dem Sud sofort über gegarte Nudeln geben, mischen und frischen Basilikum darüber zupfen.

Variante: Alla Norma (Auberginen) Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.
In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.
Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.
Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen.
Auberginen in Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.
Servieren und etwas Ricotta darüber geben.
Variante: Thunfischtomatensoße
Thunfisch abtropfen lassen und zerpfücken.
Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Thunfisch zur Tomatensoße geben und noch etwas köcheln lassen. Sofort servieren.
Wenn man mag grüne Oliven in Scheiben schneiden und über die fertige Soße geben.

Sauce Hollandaise light



Gemeinschaftsprojekt von Friede Mayer und Sabine Grathwohl

Zutaten:

160 gr. Butter

200 gr. Joghurt (Magerjoghurt oder Sahnejoghurt, je nach Lightgrad)

2 Eier

1 Teelöffel Senf scharf

1-2 Esslöffel Zitronensaft (ggf. auch etwas mehr)

Zitronenabrieb, Salz/Pfeffer

Wer mag gibt noch etwas Kurkuma für die Farbe und Cayennepfeffer für die Schärfe zugeben.

Ggf. auch noch einen Schuss Weisswein.

Zubereitung:

Alles zusammen in die Kenny geben, 77 Grad einstellen, und ca. 10-12 Minuten mit Schneebesen, Stufe 4, rühren

gebraten. D.h. Yakisoba ist gebratener Buchweizen, in diesem Fall sind damit gebratene Buchweizennudeln gemeint.

Bei den Gemüsezutaten seid ihr komplett frei, ich schreibe einige Zutaten als Alternative mit rein.

Von meiner Zeit in Korea weiß ich, dass man die Zahl "4" meidet. Hört sich die 4 doch ähnlich wie das aus dem chinesischen kommende Wort für "Tod" an. Daher gibt es in Korea z.B. Häuser bei denen nach dem 3. Stockwerk schon das 5. Geschoss kommt. In Japan ist es ähnlich und auch da wird die Zahl 4 gemieden.

Daher versucht man bei diesem Gericht 5 Zutaten zu nehmen (3 wäre zu wenig, 4 meidet man, 6 wäre schon wieder zuviel). Also sucht euch einfach 5 Zutaten aus und ihr macht nichts falsch. Dann will ich mal starten....

Die Zutaten reichen für eine sehr große Pfanne. Ca. 2-3 Portionen, je nachdem wie groß der Hunger ist.

Bei den Nudeln habe ich die Mengen für ca. 4-6 Portionen gerechnet, d.h. ich mache immer aus 500 gr. Buchweizen die Nudeln und verwende für das Gericht nur die Hälfte. Die andere Hälfte gefriere ich ein für das nächste Mal oder stelle sie abgedeckt in den Kühlschrank, wenn ich ein paar Tage später nochmal Buchweizennudeln essen will.

Zutaten:

Nudeln:

500 gr. Buchweizen (alternativ Buchweizenmehl)

200 gr. Wasser

2 EL Gluten oder 2 EL Xanthan, je nachdem welche Zutat ihr vertragt.

Diese 2 EL "Kleber" sind dazu da, da Buchweizen glutenfrei ist. In Japan habe ich gehört werden die echten Sobanudeln ohne Hilfsmittel wie Xanthan o. ä. gefertigt, allerdings gelingt der Teig dann nur, wenn man ihn stundenlange knetet und faltet. Ich hab das vor Jahren mal versucht, hatte aber nur bröseligen Teig. Diesmal habe ich daher die better-safe-than-sorry-Variante probiert und es war ganz unkompliziert,

Zum Nudeln kochen: Etwas Brühegewürz oder Brühpaste o ä. und Salz

Yakisobasauce:

7,5 EL Worcestershire-Sauce

3 EL Sojasauce

3 EL Sake

3 EL Mirin

3 EL Austernsauce

3 EL Ketchup, oder Tomatensauce oder Tomatensaft (ich hatte Tomatensaft)

3 EL brauner Zucker

1,5 TL Ingwerpulver oder frischer geriebener Ingwer (ich hatte frischen Ingwer, den ich mit der Microplanereibe ganz fein gerieben habe)

Salz/Pfeffer

Fertigstellung:

Etwas neutrales Öl zum Anbraten

200 gr. Tofu, Hähnchenbrust oder Schweinefleisch (wir hatten Tofu)

1/3 Kohl

2 Frühlingszwiebeln oder falls nicht vorhanden normale Zwiebel

2 Karotten

wahlweise Gemüse nach Wahl z.B. Handvoll (Baby)Spinat, grüne Bohnen, Brokkoliröschen, Paprikaschoten. Nimmt einfach was ihr gerne mögt oder was gerade ggf. weg muss.

Zum Finish oben drauf kann man Sojasprossen o.ä. nehmen.

Zubereitung:

Nudeln:

Buchweizen in der Getreidemühle mahlen.



Dann mit dem K-Haken 500 gr. Buchweizen, 200 gr. Wasser und 2 EL Bindemittel nach Wahl zugeben und 10 Minuten auf niedriger Stufe rühren lassen.



Gerne den Teig eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen. Ich hatte Hunger und habe ihn sofort weiterverarbeitet. Dann den Teig mit einer Nudelpresse durchpressen. Ich habe die

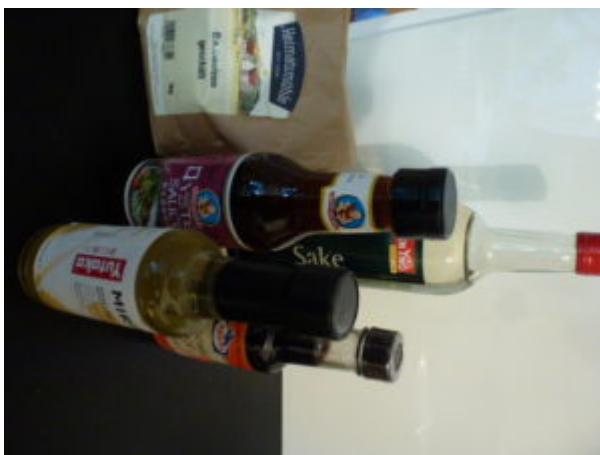
Fattorina von Pastidea verwendet, aber es geht genauso mit der Kenwood-Pastafresca oder dem Philips Pastamaker.

Sobanudeln gibt es in dickeren und dünneren Ausführungen, es gibt sie als runde oder eckige Spaghetti. Nehmt einfach eine Spaghettimatrizie eurer Wahl, ich habe die [Spaghetti 2 mm](#) von Pastidea verwendet. Gut passend würde sicher auch die neue [Spaghetti 1,6 mm](#), die noch etwas dünner ist.



Yakisobasauce:

Hier habe ich einfach alle Zutaten für die Sauce in die Gewürzmühle gefüllt (die Zutaten gingen fast bis zum Maximumstrich) und habe alles gemixt, auch damit der Zucker sich auflöst.



Finish:

Jetzt geht es an die Fertigstellung.

Die Zutaten alle stangenförmig mit dem Messer schneiden.



Etwas Öl in eine Pfanne geben. Und den Tofu oder das Fleisch goldbraun anbraten.

Dann das Gemüse zugeben und so lange rühren bis alles durch ist.



Während das Gemüse gebraten wird, das Nudelwasser aufsetzen: Ins Nudelwasser Salz geben und gut ist es auch einen Löffel Brühpaste (oder Gemüsebrühenpulver o. ä. zu geben, muss aber nicht sein).

Am besten ist es die Nudeln erst dann ins kochende Wasser zu geben, wenn das Gemüse fast durchgebraten ist. Die frischen Nudeln brauchen nur ganz kurz, ca. 2 Minuten, sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fast fertig. So kann man die Sobanudeln dann direkt aus dem Kochtopf in das Gemüse geben. Dadurch brechen die Spaghetti nicht (kocht man sie vorher, läuft man Gefahr, dass sie zerbrechen und nicht mehr schön sind).

Nudeln und Gemüse in der Pfanne vermischen. Dann die Yakisoba-

Sauce dazugeben, nur kurz aufkochen, dabei vermischen und dann die Pfanne sofort vom Herd nehmen.



Wer mag kann beim Servieren noch frische Sprossen o. ä. darüber legen. Zum Essen verwendet man Stäbchen. Es ist köstlich! Guten Appetit!



Tipp: Barbara Kind hat die Sauce mit Sachen aus dem Vorrat abgewandelt. Entstanden ist das:

Der Teig war ideal und die Spaghettis flutschen nur so.

Die Sauce ist ein totales Geschmackserlebnis.

Habe sie wie folgt aus meinen Vorräten gemacht:

2 EL Sojasauce

2 EL Reisessig – alternativ kann man auch Apfelessig und Weißwein nehmen

1 EL Mirin – alternativ trockener Sherry

1 EL Chilipaste oder Tomatensauce – habe Harissapaste genommen

1 EL Rohrohrzucker oder Agavensirup – habe Reissirup genommen

2 TL Sesamöl

1 TL geriebener Ingwer

Pfeffer, Knoblauch und Zwiebel nach Belieben

Salsasauce

Tacos, Tortillas, Chips dazu und Kinoabend oder lustiger Kochabend starten 😊



(Inspiration von gutekueche.at mit ein bisschen Abwandlung von Nina Oberacker für die Gourmet)

Zutaten:

1 Dose stückige Tomaten
2 Spitzpaprika
1 Zwiebel
1 Chili oder Chilipulver
Zitronensaft einer halben Zitrone
Etwas Salz
2 EL Zucker
Etwas Rapsöl

Zubereitung:

Chili, Zwiebel und Paprika klein schneiden.

Zubereitung:

Flexi, Kochrührelement einspannen, Öl in den Topf und bei 105°C bei Intervall 0 erhitzen. Zwiebel und Chili anschwitzen. Wenn die Zwiebel glasig ist, die Paprika rein. Dann die

restlichen Zutaten rein und bei 98°C Intervall 3 für 90 Minuten bei offener Maschine köcheln lassen.

Basilikumpesto Pesto alla Genovese



Man stellt sich einfach Knoblauch, Parmesan, geröstete Pinienkerne, abgezupftes Basilikum und etwas Öl bereit und gibt es der Reihe nach oben in den Einfüllschacht vom Multizerkleinerer und lässt das Messer laufen. Thats it.

Hier noch die detailliertere Beschreibung:

Zutaten:

1 Knoblauchzehe

25 gr. Parmesan in groben Stücken

25 gr. Pinienkerne, ohne Fett in Pfanne golden angeröstet

1 Basilikumpflanze, Blätter abgezupft, ca. 30 gr.

50 gr. Olivenöl

Zubereitung:

Multizerkleinerer aufsetzen und Einfüllöffnung öffnen. Laufen lassen und Knoblauchzehe einwerfen.



Parmesan in Stücken einwerfen.



Pinienkerne und Basilikum zugeben und weiter laufen lassen.



Und dann noch das Öl zugeben, aber nicht mehr viel rühren (sonst kann es bitter werden). Zwischenzeitlich rühre ich das Öl nur noch mit einem Silikonspachtel unter, das geht schnell und man sich safe)



Fertig. Ich gebe es immer in verschließbarer Box in den Kühlschrank und verbrauche es dann zeitnah.

Fusilli mit Kopfsalatpesto und Lachs



Zutaten (4 Personen):

Für die Pasta:

500 gr. Semola/Hartweizengriess doppelt gemahlen

200 gr. Flüssigkeit (2 Eier aufgefüllt mit Wasser)

1 Spritzer Olivenöl

Für das Kopfsalatpesto:

100 gr. Salat (alternativ Rucola o.ä..)

50 gr. Olivenöl

15 gr. Pinienkerne

1 gekochte Kartoffel

50 gr. Gemüsebrühe

Für die Sauce:

Ein paar Löffel Öl

1 Schalotte oder kleine Zwiebel, in kleine Stücke geschnitten

150 gr. Lachs, in kleine Stückchen geschnitten

Rosemarin oder andere frische Kräuter

1 Hand voll Kirschtomaten

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

In der Pastafresca oder im Pastamaker die Fusilli zubereiten. Ich habe die [Fusilli A3 8,5 mm](#) Matrize von Pastidea und den Pastamaker verwendet. In der Pastafresca von Kenwood geht es genauso.



Im Multizerkleinerer mit Messer die Zutaten für das Pesto einfüllen und mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zur Seite stellen.



Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Schalotte anbraten. Lachs zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die halbierten Tomaten zugeben und auch die Kräuter und wenige Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Dann etwas von dem Kopfsalatpesto in die Pfanne mit dazu geben und ganz leicht (nicht zu gründlich) vermischen.



Fusilli kochen (frische Nudeln brauchen nur 2-3 Minuten). Wenn die Nudelsauce zu trocken ist, dann noch etwas Nudelwasser zur Sauce geben.

Die fertigen Nudeln in die Sauce geben, vorsichtig umrühren. Servieren.



Aprikosenketchup nach Dagmar Möller

Zutaten:

2 große Tropea-Zwiebeln (oder andere rote)
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Öl
2 EL braunen Zucker
1 kl Stück Ingwer (ca 2-3cm)
1/2 TL Kurkuma
je eine Prise Zimt- Nelken- und Muskatpulver
2 TL Paprika edelsüß
1 TL Senfkörner (gehäuft)
1/2 halbe Tube Tomatenmark
1kg Aprikosen
100 g Tomaten
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1/2 rote Chilischote
2 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL mittelschafer Senf

7 EL weißer Balsamico
2 Bio-Limetten
300g Gelierzucker 3 zu 1

Zubereitung:

Die (Frühlings-)Zwiebeln, Ingwer und Kurkuma klein würfeln und in Öl andünsten. Hierfür verwendet man am besten den Flexi. Zucker dazugeben und karamellisieren. Zimt-, Nelken-, Muskat-, Paprikapulver und Senfkörner hinzufügen und kurz bei Intervallstufe drei mit rösten, dann das Tomatenmark zugeben und ebenfalls karamellisieren.

Nun die restlichen Zutaten, bis auf den Limettenabrieb und den Gelierzucker zufügen, würzen, bzw. abschmecken und das Ganze ca. 20-25 min bei 95 Grad köcheln lassen.

Anschließend mit einem Pürrierstab glatt mixen und den Abrieb der 2 Limetten, sowie die 300 g Gelierzucker/Gelierxucker 3:1 zufügen. Unter Rühren, bei Intervallstufe 1 nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen.

Jetzt in heiß gespülte Weck-Gläser (oder Schraubgläser) füllen und fest verschließen.

Katsu Sando Japanisches
Sandwich mit paniertem
Schweineschnitzel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch

Katsu Sando

Japanisches Sandwich mit paniertem Schweineschnitzel
(für 4 Katsu Sando / 2 Personen)

Tankatsu Sauce (ergibt ca. 700ml)

- 2 Zwiebeln (grob gewürfelt)
- 2 säuerliche Birnen (gewürfelt)
- 4 Knoblauchzehen (gewürfelt)
- 4 Flaschentomaten (gewürfelt)
- 150ml Sake
- 50ml Sojasauce
- 100g Zucker
- 1EL Tomatenmark
- 3 EL Reisessig
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Je 1 Prise Zimt/Muskat/Pfeffer
- Pflanzenöl

Krautsalat

- 300g Rotkohl (fein gehobelt)
- 1 EL Mirin (süßer Reiswein)
- 1 EL Reisessig
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz

Sandwiches (Katsu Sando)

- 8 sehr dünne Schnitzel (Rücken/Lachs) à 50g
- 1 Ei
- Sahne
- Mehl
- Panko (jap. Paniermehl)
- 8 große Scheiben Toastbrot
- grober Senf
- Pflanzenöl
- Salatblätter (optional)

Zubereitung

Tonkatsu-Sauce:

Das Koch-Röhrelement einsetzen und 3-4 EL Öl auf 160° erhitzen. Den Rührintervall auf 30 Sekunden einstellen. Die Zwiebel leicht braun anschwitzen, dann den Knoblauch kurz mitbraten. Birnen und Tomaten zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit 400 ml Wasser ablöschen, Sake, Sojasauce und Zucker zugeben. Aufkochen lassen und die Temperatur auf 100°C einstellen. Bei geöffnetem Deckel mindesten eine halbe köcheln lassen. Das Koch-Röhrelement entfernen und durch das Flexi-Röhrelement einsetzen.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit einem Pürrierstab so fein wie möglich pürrieren. Ohne Druck durch ein Sieb streichen und weitere 10-20 Minuten bei 100°C köcheln lassen, bis die Sauce schön cremig ist. Dabei dauerhaft rühren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Muskat würzen und abschmecken.

In ein sauberes Glas mit Schraubverschluss umfüllen und abkühlen lassen.

Krautsalat:

Den Rotkohl je nach Größe in 4-8 Spalten schneiden und den Strunk entfernen. Im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel mit der Schneidscheibe in feine Streifen hobeln.

Für die Katsu Sando reichen 2-3 Handvoll Rotkohl, den Rest

anderweitig verwenden. Mit Mirin, Reissessig und etwas Salz würzen und mit den Händen (Handschuhe?) kräftig durchkneten. Dadurch wird der Kohl zarter und nimmt die Aromen besser auf. Ein wenig ziehen lassen und dann das Öl einarbeiten. Je länger der Kohl zieht, desto besser.

Katsu Sando

Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und hauchdünn plattieren. Je 2 Schnitzel aufeinanderlegen und mehlieren. Das Ei mit 1-2 EL Sahne mit etwas Salz und Pfeffer würzen und grob verrühren. Die Schnitzel darin wenden und anschließend im Pankomehl panieren. Für eine dickere Panierung einfach wiederholen. Die Schnitzel in heißem Öl goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Toastscheiben entrinden, und vier davon mit grobkörnigem Senf bestreichen. Die optionalen Salatblätter darauflegen, dann eine Schicht Krautsalat und abschließend die Schnitzel darauf verteilen. Die restlichen Toastscheiben großzügig mit der Tonkatsu-Sause bestreichen und als Deckel auflegen.

Schmeckt warm und kalt.

Die Sauce hält sich wochenlang im Kühlschrank und passt hervorragend zu Schwein und Geflügel.

Falls der Kohlkopf zu groß war, kann man daraus einen haltbaren (eingekochten) Rotkohlsalat machen, der sich ohne Aufwand, zu gekochtem Rotkohl weiterverarbeiten lässt.

Das ursprüngliche Rezept stammt aus dem Buch „Auf die Hand“ von Stevan Paul. Ich habe individuelle Änderungen der Zutaten vorgenommen und es an die CC(G) angepasst.

Wer mag, tauscht die Birnen gegen Äpfel und den Rotkohl gegen Weiß/Spitzkohl um näher am „Original“ zu sein.

Zubehör: Multizerkleinerer oder Schnitzelwerk oder Trommelraffel, Koch-Röhrelement mit Rührhilfeclip, Flexi-Röhrelement, Pürierstab



Dunkle Roux (Einbrenne)

Eine **Warnung** vorab: Mehrere User berichteten von einer Verformung des Flexi durch die hohe Temperatur.



Eine Roux ist eine Einbrenne. Es gibt helle und dunkle Roux. Beide werden zum Saucen binden verwendet. Die helle Roux kann auch als Basis für Bechamel oder Velouté verwendet werden.

Die fertige Roux in ein WECK Glas füllen dann hält sie sich monatelang im Kühlschrank.

Dunkle Roux kann nur in der Gourmet zubereitet werden weil die Temperatur in der CC zu gering ist. Aber wer nur die CC hat

kann eine helle Roux machen und in der Pfanne noch nachbraten.

Zutaten:

125g Butter

125g Mehl

Zubereitung:

Butter bei moderater Hitze schmelzen.

Flexi einsetzen und auf 180°C stellen

Mehl zugeben und rühren lassen bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

Temperatur ausstellen und auf Intervall etwas abkühlen lassen.

In ein Glas abfüllen und in den Kühlschrank.

Anwendungsbeispiel:

Bratwurst mit Endivien-Kartoffelstampf



Kartoffelstampf zubereiten und Endiviensalat mit wenig Dressing. Erst im letzten Moment mischen.

Bratwurst mit halben Zwiebelringen in einer Pfanne in Olivenöl oder Butterschmalz braten. Bratwurst und Zwiebeln raus nehmen und beiseite stellen. Den Bratensatz mit Jus ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Shoju (japan. Sojasauce)

abschmecken und mit der dunklen Roux binden. Dazu etwas Roux aus dem Glas nehmen und mit dem Schneebesen in die Sauce einrühren. Etwas kochen lassen. Ist die Sauce noch zu dünnflüssig nochmal Roux zugeben. Zum Schluss etwas Schmand mit dem Schneebesen einrühren.

Tomatensauce



(Rezept und Bilder von Karsten Remeisch)

1,5 kg halbierte Tomaten gut salzen und zuckern. Mit Knobi, Kräutern nach Wahl und einem guten Schuss Olivenöl bei 180° im Backofen für 1 Stunde rösten. Ein tiefes Backblech nehmen, da viel Flüssigkeit entsteht.



Alles dann komplett in die Rührschüssel umfüllen und mit aufgelegten Spritzschutz bei 98° köcheln lassen. Rührintervall mit dem Flexi hatte ich auf 2 Minuten eingestellt.

Den Einfüllschacht offen lassen, damit die Flüssigkeit langsam verdunstet. Das dauert mindestens 2 1/2 Stunden und ist für den Geschmack immens wichtig.

Abschließend durch ein Sieb (wer hat Passieraufsatz) passieren und abschmecken. Ich habe nur noch mit etwas Sojasauce und Pfeffer nachgewürzt.

Der Geschmack steht und fällt mit der Qualität der Zutaten.

Das Rezept ergibt ca 0,5 ltr Soße

=====

Alternative ist die Tomatensauce Basis (Tim Mälzer)
Für 4 Personen
10 Strauchtomaten
2 gehackte Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1-2 El Zucker
Basilikum

1. Den Stielansatz der Tomaten herausschneiden, Tomaten halbieren, ein Backblech mit Zucker bestreuen. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen.
2. Im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad (Grillfunktion) auf der oberen Schiene 10 Min. rösten, bis die Haut beginnt schwarz zu werden. Herausnehmen, die Haut von den Tomaten mit Pinzette ziehen.
3. Knoblauch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Öl, Salz und Pfeffer und frischen Kräutern (Thymian, Oregano) auf das Blech geben und dann die Tomaten mit Gabel zerdrücken. Im Ofen bei 220 Grad O/U auf der mittleren Schiene weitere 15 Min. braten.
4. Tomaten mit dem Sud sofort über gegarte Nudeln geben, mischen und frischen Basilikum darüber zupfen.
Variante: Alla Norma (Auberginen) Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.
In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.
Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.
Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen.
Auberginen in Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.
Servieren und etwas Ricotta darüber geben.
Variante: Thunfischtomatensoße

Thunfisch abtropfen lassen und zerpfücken.

Tomatensoße in Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Thunfisch zur Tomatensoße geben und noch etwas köcheln lassen.
Sofort servieren.

Wenn man mag grüne Oliven in Scheiben schneiden und über die fertige Soße geben.