Tomatensugo mit der Beerenpresse

Anleitung von Lisa Smile und Rewecka Berberis/Fotos Rewecka Berberis

Zutaten:
5 kg Tomaten
2 EL Olivenöl
2 EL Honig
2 Zweige Rosmarin
1 Gemüsezwiebel in Scheiben
1 große Knoblauchzehe

Zubereitung:
Die Tomaten habe ich mit 2 El Olivenöl, 2 EL Honig, 2 Zweigen Rosmarin, 1 Gemüsezwiebel in Scheiben (im Multi grobe Scheibe) und 1 großen Knobizehen – in feine Streifen für 1 h bei 180 C im Backofen gehabt.

Umrühren erst wenn oben braun wird.

Etwas abkühlen lassen und dann 3x durch die Beerenpresse geben.

Tipp Katharina Schmidt:
Den Trester der Tomaten trocknen und zum Würzen nehmen

Foto Monika Klein