



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Tomatensoße von gegrillten Tomaten

Zutaten (10 Portionen)

- . 1,5 kg bunte Tomaten oder Tomaten nach Wahl
- . 4-5 Zehen Knoblauch (nach Geschmack)
- . 3 Schalotten
- . 1 Bund Basilikum
- . Rosmarin, Thymian, Oregano frisch
- . Olivenöl extra vergine
- . Salz, Zucker (brauner Rohrzucker)

Zubereitung:

1. Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln (kleine Cocktailtomaten können ganz bleiben) und in eine Ofenfeste Auflaufform geben
2. 2-3 Knoblauchzehen schälen, anschlagen und mit in die Auflaufform geben
3. Schalotten schälen, in grobe Stücke schneiden und mit in die Auflaufform geben
4. Reichlich Olivenöl in die Auflaufform geben, mit einer guten Prise Salz und Zucker würzen und alles vermengen
5. Die Blätter von den Basilikumzweigen zupfen und beiseite stellen. Die Basilikumstiele mit in die Auflaufform geben
6. Bei 220 Grad Grillfunktion die Auflaufform auf mittlere Schiene in den Backofen schieben. So lange grillen, bis die Tomaten anfangen schwarz zu werden und die Haut der Tomaten blasen wirft
7. Auflaufform entnehmen und alles in einen Mixer oder tiefen Topf (dann mit Handmixstab) geben und fein pürieren.
8. In eine tiefe Pfanne umfüllen, den frischen Rosmarin, Thymian und Oregano als Bündel zugeben und bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren
9. Mit Salz/Pfeffer abschmecken. Eventuell mit einem Schuss Weißwein und Sahne verfeinern. Geheimtipp: 2-4 Cl Ouzo zur Soße geben.