



Gesamt: 45h 0min
Zubereitung: 45h 0min



3 Glas/Gläser



einfach

Zutaten

3 Knoblauchzehen
3 Zwiebel
1000 Gramm Tomaten
1 frische, rote Chilischote
3 TL Salz
Pfeffer
1 TL Zucker
1 TL Gemüsebrühpulver
Thymianblättchen, frisch
Oregano, frisch
2 Salbeiblätter, frisch
2 Minzblätter, Frisch
Liebstöckel, frisch
Basilikum, frisch
Olivenöl

Zubereitung

Ich hatte etwas viel Tomaten im Gewächshaus, hihi, nun sind sie konserviert, freu

2 Knoblauchzehen und die Zwiebel grob zerkleinert in den Mixtopf geben, auf Stufe 5 zerkleinern, nach unten schieben und mit etwas Olivenöl **3 min. / 100°C / St. 1,5** andünsten.

Tomaten waschen, vierteln, vom Strunk befreien und in den Topf geben. Die Chilischote waschen, mit den Kernen in kleinere Stücke schneiden und zu den Tomaten geben.

3 leicht gehäufte Teelöffel Salz, Pfeffer (ich nehme frisch gemahlenen), den Zucker (ich hatte braunen), das Brühpulver und etwas vom Thymian zugeben, alles ca. **20 sec. / Stufe 10** pürieren und dann **10 min. / 100°C / St. 2** nun kocht es stark, deshalb habe ich nun **20 min. auf nur 98°C und St. 2,5** eingestellt.

10 min. vor Schluss dann die Kräuter und die 3. Knoblauchzehen zugeben, nochmal pürieren und fertig kochen.

In die vorbereiteten Gläser füllen, verschließen und für ca. 5 min. auf den Kopf stellen.

Bei mir wurden es etwas über 3 mittelgroße Gläser.

Ich habe anschließend das Ganze nochmal gekocht (Topf spülen kann man sich sparen), deshalb sieht man mehr Gläser auf dem Bild 😊

Variante:

- wer es nicht scharf mag, lässt die Chilischote einfach weg
- bei den Kräutern kann man natürlich nach Geschmack variieren und wenn keine frischen vorhanden sind, gehen natürlich auch getrocknete



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [babatschi](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>