



Tomatensoße mit ofengerösteten Tomaten

Zubereitungszeit: ca. 60 min

Zubehör: großer Ofenzauberer + Deluxe Blender

Zutaten:

1,5 kg frische Tomaten
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 TL getr. Thymian
1 TL getr. Rosmarin
1-2 TL getr. Oregano
einige Blätter frisches Basilikum
3 EL Basilikumöl
2 TL Zucker
80 g Tomatenmark
ca. 200 ml Wasser
1 TL Tomatensalz
Salz & Pfeffer
optional: etwas Crème fraîche

Zubereitung:

Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tomaten waschen, Grün entfernen, je nach Größe halbieren oder vierteln und auf dem großen Ofenzauberer verteilen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, stückeln und auf den Tomaten verteilen.

Kräuter darüberstreuen, mit Öl beträufeln und Zucker darüberstreuen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 min garen, bis alles anfängt, braun zu werden.

Alles vom großen Ofenzauberer in den Glasbehälter des Deluxe Blenders umfüllen.

Tomatenmark, Wasser und Gewürze nach Geschmack zufügen, Deckel mit Überkochschutz aufsetzen und Programm "SOUP" einstellen.

Am Ende des Programms nach Geschmack etwas Crème fraîche zufügen und kurz mit "CUSTOM BLEND" unterrühren.

