

♥ TOMATENSAUCE Á LA MIKAELA

ALS TOMATENCREMESUPPE | ALS GRUNDSAUCHE FÜR PIZZA

2-6 Portionen | 30 Min. Zubereitung

ZUBEREITUNG

1. Die Basilikumblätter in den Mixtopf geben und **3 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.
2. Knoblauch und Zwiebeln in den Mixtopf geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Öl hinzugeben und **3 Min.** | **120°C** | **Stufe 1** andünsten.
4. Die frischen Tomaten zugeben und **15 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern.
5. Alle restlichen Zutaten zugeben, das Garkorbchen als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **20 Min.** | **100°C.** | **Stufe 2** einkochen. Falls die Sauce zu sehr blubbert, die Temperatur auf **98°C** reduzieren. Die Sauce abschmecken und weiterverarbeiten:

GRUNDSAUCHE ZU PIZZA

Zerkleinertes Basilikum mit dem Spatel unterrühren. Die Sauce ist nun fertig als Grundsauce für Pizza.

♥♥♥ Alle drei Gerichte bekommen mit dem „Tomatenzauber-Gewürzsalz“ oder den grünen Parmesanstreuseln als Topping eine ganz besondere Note. Siehe Rezepte auf www.mixdirfreude.de

ZUTATEN

- 1/2 Bund Basilikum, Blätter abgezupft
 - 1-2 Knoblauchzehen, nach Geschmack
 - 100 g Zwiebeln, halbiert
 - 30 g Olivenöl
 - 800 g frische, reife, aromatische Tomaten, geviertelt
 - 800 g stückige Tomaten aus der Dose (2 á 400g)
 - 80 g Tomatenmark
 - 80 g Wasser
 - 2 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe
 - 1-2 TL Salz, nach Geschmack
 - 3 Prisen schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 - 2 TL Pizzagewürz / Italienische Kräuter
 - 1 TL Balsamico, dunkel
 - 2 Prisen Zucker
- Geheimzutat: Ein Hauch Nelkenpulver und ein Hauch Vanilleextrakt

NUDELSAUCHE

- 100 g Sahne oder Saure Sahne, optional, nach Geschmack

TOMATENCREMESUPPE

- 100 g Schlagsahne

GRUNDSAUCHE PIZZA

Pizzagrundteig

Zutaten für Pizzabelag (Schinken, Salami, Pilze, Zwiebeln, Oliven, Paprika, ...)

Geriebener Käse

ZUBEREITUNG NUDELSAUCE

Das zerkleinerte Basilikum sowie nach Geschmack die Sahne zugeben, Messbecher einsetzen und **15 Sek.** | **Stufe 3** verrühren und zu Nudeln servieren.

ZUBEREITUNG CREMESUPPE

Das zerkleinerte Basilikum und die Sahne zugeben, Messbecher einsetzen, **30-40 Sek.** | **Stufe 4-9** schrittweise ansteigend pürieren.

♥♥♥ Guten Appetit!



TIPPS

- ♣ Die Tomatensauce ist eine relativ große Portion, so dass man – wie das tapfere Schneiderlein – sogar „drei Fliegen mit einer Klappe“ schlagen kann – je nachdem, wie viele Esser mit am Tisch sitzen.
- ♣ Bei uns gibt es meist 4 Portionen Nudeln mit Tomatensauce, dann ist noch genug Sauce übrig, um noch 1-2 Bleche Pizza zu bestreichen – je nachdem, wie dick man den Belag möchte. Wer die Sauce nicht stückig auf der Pizza haben mag, kann sie vorher auch pürieren.
- ♣ Bei weniger Portionen reicht der Rest auch noch, um ihn als Cremesuppe am nächsten Tag zu servieren oder einzufrieren.
- ♣ In der Tomatensaison koche ich frische mit konservierten Tomaten ein, so schmeckt es uns am besten. Man kann natürlich auch nur frische Tomaten verwenden – dann evtl. etwas länger köcheln und pürieren – und im Winter nur konservierte Tomaten aus der Dose.

