

Zucchini Sugo

auf Vorrat

Zutaten:

5-7 Schalotten
1 rote Zwiebel
2 Zucchini
500 g Tomaten
400 ml passierte Tomaten
1 Handvoll frische Kräuter
(Oregano, Basilikum, Thymian)
Optional 4-5 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz, Pfeffer
2 EL Paprika- oder Tomatenmark
½ Zitrone
100 ml Rotwein



Zubereitung :

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in der emaillierten gusseisernen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, bis sie leicht gebräunt sind. Zucchini zugeben und mitbraten, alles mit Rotwein ablöschen, kurz einköcheln lassen. Dann Tomaten, Paprikamark, passierte Tomaten, Gewürze und gewürfelte Tomaten zugeben, Saft der Zitrone dazugeben, würzen und verrühren.

Deckel auflegen und Hitze auf 3-4 reduzieren.

Das Sugo mindestens 1-2 Stunden einköcheln lassen, zwischendurch umrühren.

Noch heiß in ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.

Kühl lagern.

Passt perfekt zu Pasta, aber auch zu Grillgemüse oder als Topping für geröstetes Ciabatta.

Tipp: Hier könnt ihr beim Gemüse variieren was der Garten hergibt. Toll auch um große Mengen Tomaten für den Winter einzukochen, Experimentieren gewünscht, wird immer lecker.