

# Tomaten-Paprika-Sugo

Eine fruchtige Tomaten-Paprika-Soße, die kalt und warm serviert werden kann.

etwa 4 Gläser (je 370 ml)



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 500 g Tomaten
- 700 g rote Paprikaschoten
- 150 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Tomatensaft (Handelsware)
- 5 EL Himbeeressig
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- etwa 2 Msp. Cayennepfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- etwa ½ TL Salz
- 1 TL Curry
- 1 TL Korianderkörner
- 1 EL gehackter Rosmarin
- 1 EL gehackter Thymian
- ½ Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)
- 2 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

## 1 Vorbereiten:

Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden. Paprika putzen und in grobe Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 150 °C**

**Heißluft etwa 130 °C**

## 2 Zubereiten:

Gemüsestücke, Tomatensaft, Himbeeressig, Finesse und alle Gewürze in einen großen Kochtopf geben. Gelierzucker hinzufügen und gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 5 Min. sprudelnd kochen**. Lorbeerblätter entfernen und die Masse abschmecken. Einmachhilfe unterrühren. Fruchtmasse sofort randvoll in vorbereitete Gläser mit Schraubdeckeln (Twist-off) geben und verschließen. Gläser in eine Fettpfanne oder Bräter stellen. Kochendes Wasser in die Form füllen, so dass die Gläser etwa 2 cm im Wasser stehen. Form vorsichtig auf ein Rost in den Backofen schieben und einkochen.

**Einschub: Mitte**

**Garzeit: etwa 35 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Sugo kühl und dunkel lagern (etwa 6 Monate).
- Das Tomaten-Paprika-Sugo kann kalt als Beilage zu Grillfleisch oder warm zu Nudeln oder Couscous serviert werden.
- Statt frischer Tomaten können Sie 1 Dose stückige Tomaten (400 g Füllmenge) nehmen, dann den Tomatensaft weglassen.
- Das Sugo bietet sich gut als ein Geschenk aus der Küche an.

