

# Rezept

## Blitztomatensoße

### Zutaten

- 500 gr passierte Tomaten
- 400 gr geviertelte Tomaten
- 10 gr gefriergetrocknete Zwiebeln
- 20 gr getrocknetes Basilikum
- 10 gr granulierter Knoblauch
- 5 gr Paprika, scharf
- 1 EL Paprika, süß
- Pfeffer und Salz aus der Mühle
- 1 EL Balsamico, weis
- 1 EL Agavendicksaft

### Vorbereitung

Die ganzen Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, nach eigenem Geschmack nachschmecken. Die Soße nicht mit dem Pürierstab bearbeiten, da sie sonst durch die in den Tomatenvierteln enthaltenen Kerne grau und bitter werden kann

### Haltbarmachung

Im Wasserbad bei 80°C für 30 Minuten

### Lagerung

Ungekühlt im Dunklen für ca. 6 Monate  
geöffnet im Kühlschrank für 5 Tage

