

## Tomaten eimachen

Ich weiss nicht wie Eure Chruschada Säcke aussahen diese Woche, aber langsam aber sicher beginnt die Tomatenernte. Natürlich schmecken sonnengereifte Tomaten frisch am besten aber je nach Menge der Ernte lohnt es sich ein paar Tomaten einzumachen und so für eine richtig gute Tomatensauce im Winter aufzubewahren.

Hier habe ich Euch gleich zwei Varianten aufgeschrieben.



### Tomaten Pelati

Tomaten eine Minute in kochendes Wasser legen, so lassen sie sich ganz einfach mit einem scharfen Messer schälen. Für die Pelati habe ich die Tomaten aufgeschnitten die Kerne rausgenommen und das Fleisch der Tomaten in ausgekochten Gläsern aufgeschichtet. Am Schluss noch einen Schuss Salzwasser zugeben und die Gläser verschliessen. Um die Tomaten nun haltbar zu machen muss man sie in einen Topf mit Wasser stellen, das Wasser zum kochen bringen und mit geschlossenem Deckel ungefähr 20 Minuten köcheln lassen.

### Tomaten Sugo

Für den Sugo die Tomaten ebenfalls schälen, die Kerne jedoch nicht entfernen, sondern die Tomaten in Stücke schneiden und in einem Topf aufkochen bis das Fleisch weich ist. Mit einem Mixer pürieren, nochmals aufkochen und den Sugo noch heiss in die ausgekochten Gläser giessen.