

## Ofentomatensoße aus frischen Tomaten

Bereits jetzt für den Winter vorbereiten!

### Zutaten für ca. 6 Gläser:

2 kg Tomaten  
3 große Zwiebel  
5 Knoblauchzehen  
1 Handvoll frisches Basilikum, Oregano, Thymian  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Sterilisierte Gläser vorbereiten; d.h. mit gekochtem Wasser ausspülen.  
Tomatenstunk aus den Tomaten entfernen und grob vierteln.  
Zwiebel und Knoblauch schälen und grob würfeln.  
Tomaten, Zwiebel und Knoblauch in einer Auflaufform verteilen, mit 1 Esslöffel Olivenöl beträufeln und bei 180 ° ca. 60 Min. backen.  
Das Gemüse mit den Kräutern, Pfeffer und Salz in einem Mixer pürieren und in die vorbereiteten Gläser abfüllen.  
Die Gläser für 15 Minuten auf den Kopf stellen.

