



Tomatenschmelze

Zutaten:

TOMATEN GESCHÄLT, ENTKERNT UND ABGETROFFT	1 KG	OLIVENÖL	30 G
KNOBLAUCHZEHEN MITTELGROSS	2	SALZ, PFEFFER, ZUCKER	
GROSSE SCHALOTTE	1	BASILIKUMBLÄTTER GEHACKT	

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Schalotten Knoblauchzehen Olivenöl	1 2 30 g	In die Schüssel geben	 100°C	800 U/min	2 Min.	Geschlossen	
2	Tomaten Salz Pfeffer Zucker	1kg - - -	Hinzugeben	 105°C	-100 U/min R-Mix	25 bis 30 Min.	Offen	
3	Basilikum gehackt	-	Hinzugeben und pürieren	-	Moment 1500 U/min	1 bis 2 Mal		Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Verwenden Sie möglichst Oxsherz- oder Roma-Tomaten, die sehr saftig sind und wenig Kerne enthalten.

