Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Pasta / Kinder /

Mediterrane Tomatensauce

Das Wort „Sauce“ beschreibt, um ehrlich zu sein, überhaupt nicht worum es geht. Aber mir wollte einfach nichts Besseres einfallen, als „Sauce“. Eigentlich handelt es sich dabei fast um eine Art Ratatouille, dass man auch super einfach mit einem Baguettebrot essen kann. Oder, wenn man es lang genug eingekocht hat, was nebenbei gesagt SEHR zu empfehlen ist, kann man es auch als Brotaufstrich für Crostinis verwenden. Oder man isst es einfach pur mit einem Löffel – so wie ich gestern. Also, falls irgendjemand eine Idee für einen passende Bezeichnung dieser „Sauce“ hat, immer her damit!! Aber egal wie man es am Ende auch nennen mag, ich finde es unglaublich lecker. Und es schmeckt immer besser, je länger man es auf dem Herd vor sich hinköcheln lässt. Wenn die Tomaten richtig dick einkocht sind und am Pfannenboden schon leicht ansetzen, dann ist sie genau richtig. Egal zu was – Pasta, Brot oder pur. Alles gut!

Zutaten für 6 Portionen

- 700 gr - Tomaten
- 1 - Zucchini
- 1 - Aubergine
- 2 - Schalotten, gewürfelt
- 1 - Knoblauchzehe
- 100 ml - passierte Tomaten
- 15 gr - Pinienkerne
- 4 EL - Olivenöl
- 1 EL - Thymian
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Zunächst werden die Tomaten geschält. Dafür die Tomaten leicht, mit einem Messer, am Strunk, kreuzförmig einritzen. Einen Kochtopf mit Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten für ca. eine Minute in das kochende Wasser geben. Sofort wieder rausnehmen und kurz abkühlen lassen. Nun sollte sich die Haut der Tomaten gelöst haben, sodass man sie ganz einfach abziehen kann.
2. Die geschälten Tomaten anschließend in grobe Würfel schneiden und erstmal beiseite stellen.
3. Die Zucchini und die Aubergine waschen, die Enden entfernen und anschließend kleine Würfel schneiden.
4. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln.
5. Nun eine große Pfanne erhitzen und 3 EL Olivenöl hineingeben.
6. Zunächst die Schalotten etwas andünsten (ca. 1 min), anschließend die Zucchini- und Auberginenwürfel mit dazugeben und für ca. 5 min braten. Dabei immer wieder umrühren. Jetzt

den Knoblauch und die Pinienkerne mit dazugeben und für eine weitere Minute braten, bevor die gewürfelten Tomaten dazukommen. Für ca. 3 min einköcheln lassen und die passierten Tomaten und Gewürze hinzugeben. Alles gut verrühren und für mindestens 20 min, bei mittlerer Hitze, köcheln lassen.

7. Ein EL Olivenöl über die Sauce geben und anschließend mit Pasta oder frischem Brot servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia