

Rezept für sommerliche Pastasauce im Glas

Zutaten: (ergibt 2,5 bis 3 Liter Sauce)

- 2 große Zucchini
- 10 große Tomaten (oder eine vergleichbare Menge kleinerer Tomaten)
- 1 Zwiebel
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- Etwas Rotweinessig
- 1 kleiner Bund Thymian oder Bohnenkraut
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Gemüse gründlich waschen. Zwiebel, Knoblauch und Zucchini in möglichst kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch dünsten und nach ein paar Minuten die Zucchini dazugeben. Kräftig anbraten, damit Röstaromen entstehen.
3. Mit einem Schuss Rotweinessig, Zitronen- und Limettensaft ablöschen.
4. Tomaten grob schneiden und zugeben.
5. Nun einfach köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Einmachgläser je nach gewünschter Größe mit kochendem Wasser füllen und kurz stehen lassen. Auch die dazugehörigen Deckel überbrühen.
7. Die Gläser befüllen und verschließen – fertig! Dunkel gelagert könnte die Sauce ein paar Monate halten, wenn sie davor nicht schon verputzt wurde.

Moritz' Tipp: Ich fülle die Soße immer in große Gurkengläser (ca. 750 ml) – eins davon reicht für 500 g Pasta. Meine Lieblingsvariante: Nudeln kochen, unter die kalte Soße rühren, mit Käse bestreuen und kurz im Ofen überbacken. Schmeckt immer wie frisch aus dem Garten und lässt mich an die schönen warmen Sommerabende zurückdenken.

Guten Appetit!