

Süß-saure Tomatensauce

Zubereitungszeit **1 Stunde 60 Minuten**
Kalorien pro Portion **41**



Zutaten für 4 Personen

500 g Tomaten
50 ml Kikkoman natürlich gebraute Soja Sauce mit
43% weniger Salz
1/2 TL getrocknetes Basilikum
1 gelbe Romatome
1/2 süße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1/2 TL TABASCO® Pepper Sauce
1 EL Apfelessig
3 TL Honig
1 EL Kikkoman Teriyaki Marinade
1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, die Stiele und Kerne entfernen. Tomaten vierteln, 30 Minuten unter Rühren kochen, bis das Wasser verdunstet ist. Durch ein Sieb filtern.
2. Die gelbe Tomate schälen, in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und zusammen mit der gelben Tomate in die Tomatensauce geben. Auf kleiner Hitze kochen und gelegentlich umrühren. Alle Gewürze hinzufügen und 2-3 Minuten kochen. Sie können die Sauce mixen oder die Gemüsestückchen ganz lassen.
3. Die Sauce in saubere, trockene Gläser füllen, mit der Dichtung und dem Deckel verschließen und in den vorgeheizten Ofen geben. Ca. 30 Minuten bei 120° sterilisieren lassen. Über Nacht abkühlen lassen, die Gläser nicht umdrehen.
4. Zusammen mit anderen Gemüsesorten und Fleisch oder Fisch bietet die Sauce die perfekte Grundlage für Reis- und Nudelsaucen sowie Saucen für anderes Getreide.

Guten Appetit!