

CREMIGE TOMATENSOSE MIT MOZZARELLA

Posted on 22. November 2018



Heute habe ich für euch das Rezept für eine leckere Tomatensoße, die bei uns momentan die beliebteste Soße zu Nudeln bzw. Pasta ist: Eine Cremige Tomatensoße mit Mozzarella. Sie kann übrigens genauso wie meine einfache [Tomatensoße](#) auch, auf Vorrat hergestellt und nach dem Kochen in Einmachgläser abgefüllt werden.



Diese cremige Tomatensoße mit Mozzarella schmeckt schön würzig, ist genauso schnell wie einfach gekocht und kann prima gleich in doppelter Menge zubereitet werden. Ideal für die Feierabendküche. Dann könnt ihr nämlich ganz bequem auf ein Glas selbst gekochte Tomatensoße zurückgreifen, wenn es schnell gehen muss.

Die Soße passt übrigens nicht nur hervorragend zu Nudeln aller Art, sondern ist auch eine tolle Grundlage für Aufläufe, Reis- oder Fleischgerichte. Natürlich könnt ihr sie nach eurem Geschmack und je nach Gericht anpassen, indem ihr die Kräuter variiert oder zusätzlich noch anderen Käse hinzugebt. Jeder mag es ja etwas anders gern. Der eine mag es würziger, der andere milder oder der nächste verschmäht vielleicht Knoblauch. Seht dieses Rezept also als Grundrezept an, das ihr immer wieder an eure Bedürfnisse und Gerichte anpassen könnt...

Zutaten für die Cremige Tomatensoße mit Mozzarella:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 g Olivenöl
- 400 g Tomaten aus der Dose, stückig
- 40 g Tomatenmark
- 2-3 Tl [Gewürzmischung für Tomatensoße \(Rezept\)](#) oder italienische Kräuter + 1 Tl Salz
- 5-10 g brauner Zucker

- 10 g Aceto Balsamico oder ein Schuss Rotwein
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- 100 g Sahne
- 125 g Mozzarella
- optional: zusätzlich etwas geriebenen Parmesankäse oder anderen Käse

Cremige Tomatensoße mit Mozzarella zubereiten:

1. Die Zwiebel in kleine Stücke hacken, Knoblauchzehen durch eine Knoblauchpresse drücken.
2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch für einige Minuten darin anschwitzen.
3. Die restlichen Zutaten, bis auf Sahne und Mozzarella, hinzufügen. Einmal aufkochen und danach für etwa 10 Minuten köcheln lassen.
4. In dieser Zeit den Mozzarella in Stücke schneiden.
5. Nach der Kochzeit zusammen mit der Sahne untermischen. Den Mozzarella in der Soße schmelzen lassen und währenddessen ab und zu umrühren.
6. Anschließend die Soße bis zur gewünschten Feinheit pürieren.
7. Vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Tipp: Sofort in heiß ausgespülte oder sterilisierte Einmachgläser füllen und verschließen. So ist die Soße mindestens für einige Wochen haltbar (Ich stelle sie wegen dem Mozzarella und der Sahne vorsichtshalber in den Kühlschrank.). Die Gläser können für eine sehr lange Haltbarkeit sicherheitshalber auch nochmal eingeweckt werden.

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:

1. Zwiebel halbiert und Knoblauchzehen in den Mixtopf geben, für 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern.
2. Danach für 3 Min./ 120°C/ Stufe 1 ohne Deckel anschwitzen.
3. Die restlichen Zutaten, bis auf Sahne und Mozzarella, hinzufügen und für 15 Min./ Stufe 2/ 100°C kochen.
4. Mozzarella in Stücken, ggf. Parmesankäse sowie die Sahne mit hinzugeben, 5 Min./ 100°C/ Stufe 2 schmelzen lassen.
5. Danach für 20-30 Sek./ Stufe 10 bis zur gewünschten Feinheit pürieren.
6. Vor dem Servieren nochmal abschmecken.
7. Oder sofort in heiß ausgespülte oder sterilisierte Einmachgläser füllen und verschließen.

Tipp: sofort in heiß ausgespülte oder sterilisierte Einmachgläser füllen und verschließen. So ist die Soße mindestens für einige Wochen haltbar (Ich stelle sie wegen dem Mozzarella und der Sahne vorsichtshalber in den Kühlschrank.). Die Gläser können für eine sehr lange Haltbarkeit

sicherheitshalber auch nochmal eingeweckt werden.

