

GEWÜRZMISCHUNG FÜR TOMATENSOSSE (UND TOMATENSUPPE)

Posted on 9. November 2017



Heute habe ich für euch das Rezept für meine Gewürzmischung für Tomatensoße. Sie ist sehr schnell gemacht und sehr praktisch, denn damit könnt ihr euch im Handumdrehen eine leckere und würzige Tomatensoße zaubern - Besonders praktisch, wenn es mal schnell gehen muss...



Wichtig ist nur, dass ihr wirklich "trockene" getrocknete Tomaten verwendet. Auf keinen Fall solltet ihr Soft-Tomaten für dieses Rezept nehmen. Wenn ihr das Gefühl haben, dass eure getrockneten Tomaten noch eine gewisse Restfeuchtigkeit haben, dann könnt ihr diese einfach im Ofen bei 60-70°C für etwa 60 Min. trocknen, möglichst bei Heißluft. Dabei eventuell einen Holzlöffel in die Backofentür klemmen. Anschließend die Tomaten auskühlen lassen und wie im Rezept beschrieben weiter verfahren. (Ich brauchte meine Tomaten nicht extra noch trocknen.)

Für den Zweck "wenn es mal schnell gehen muss" koche ich normalerweise gerne gleich etwas mehr Tomatensoße, wenn ich schon dabei bin. Kennt ihr eigentlich schon mein Rezept für [Tomatensoße](#)? Davon habe ich eigentlich immer was im Vorratsschrank. Wenn es mal dann schnell gehen muss, brauche ich nur noch Nudeln zu kochen und diese Soße kurz erwärmen. Schon steht

ein schnelles Mittagessen auf dem Tisch. Auch für Nudelaufläufe verwende ich diese Tomatensoße sehr gerne, weil sie nicht noch extra gekocht werden muss.

Pesto finde ich übrigens auch wirklich super für schnelle Pasta Rezepte. Besonders beliebt ist bei uns mein [Pesto Rosso](#).

Aber auch bei mir steht mal keine fertige Soße im Vorratsschrank und auch nicht immer habe ich Pesto da. Da ist dann so eine Gewürzmischung für Tomatensoße auch sehr praktisch. Denn damit könnt ihr euch ebenfalls eine ganz schnelle, leckere Tomatensoße zaubern. Ihr braucht nur noch etwas Wasser und Tomatenmark mischen oder einfach eine Packung Pizzatomaten aufmachen, eventuell noch einen El Olivenöl hinzufügen und nach Geschmack die Gewürzmischung für Tomatensoße hinzufügen. Einmal kurz aufkochen lassen- fertig. ;-)

Natürlich gibt es auch noch viele andere schnelle Mittagessen außer Nudeln mit Tomatensoße, aber Nudeln und Tomatenmark sind meist im Vorratsschrank vorhanden, zu mindestens bei uns... und nicht nur Kinder essen Nudeln mit Tomatensoße besonders gerne, das geht bei uns immer. Wie steht's mit euch?

Die Gewürzmischung für Tomatensoße ist bei meinen Lieben auch ein gern gesehenes Mitbringsel oder selbstgemachtes Geschenk. Dazu bereite ich dann gerne gleich die doppelte Menge zu.



Zutaten für die Gewürzmischung für Tomatensoße:

- 40-50g getrocknete Tomaten (**keine** Soft-Tomaten!)
- 30g (grobes Meer-) Salz
- 10g Instant-Gemüsebrühe, [Rezept hier](#)
- 2 El braunen Zucker
- 2 El Oregano, getrocknet
- 1,5 El Basilikum, getrocknet
- 1 Tl Thymian, getrocknet
- 1-2 Tl Paprika, edelsüß

- 3 El Zwiebeln, gefriergetrocknet oder 2 El Zwiebelgranulat
- 2 Tl Knoblauchgranulat
- 0,5-1 Tl schwarze Pfefferkörner
- ein halbes kleines Lorbeerblatt
- optional: 0,5 Tl Rosmarin, getrocknet (ich lasse es weg)
- optional 1Tl Reismehl** (als Trennmittel)

**Das Reismehl könnt ihr euch einfach aus Reis selbst in einer Getreidemühle, im Thermomix oder in einem leistungsstarken Mixer mahlen und braucht es nicht extra zu kaufen.

Zubereitung der Gewürzmischung für Tomatensoße:

1. Die getrockneten Tomaten in einem leistungsstarken Mixer, am besten mit der Pulsfunktion zerhacken. (Alternativ bietet sich auch eine Moulinette oder ein guter Blitzhacker an.)
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen und bis zur gewünschten Feinheit zerkleinern.
3. Luftdicht und dunkel aufbewahrt hält die Gewürzmischung für Tomatensoße einige Monate.

Zubereitung mit dem Thermomix:

1. Getrocknete Tomaten in Stücken in den Mixtopf geben, 25 Sek./ Stufe 9.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen, 25 Sek. / Stufe 9.
3. Luftdicht und dunkel aufbewahrt hält die Gewürzmischung für Tomatensoße einige Monate.

So verwende ich gerne diese Gewürzmischung für Tomatensoße:

2 (-3) El der Gewürzmischung für Tomatensoße mit einem Päckchen passierten Tomaten/ Pizzatomaten oder ca. 250ml Wasser + 150g Tomatenmark und 1 El Olivenöl sowie eventuell einen Schluck Sahne mischen, kurz aufkochen lassen. Fertig!

Im **Thermomix** könnt ihr die Soße auch zubereiten. Ihr gebt dazu einfach alle Zutaten in den Mixtopf und lasst die Soße dann für 8-10 Min./ 100°C/ Stufe 2 köcheln.



Viel Spaß bei Nachmachen!