Passata di pomodoro

Natürlich sind frische Tomaten erste Wahl in einer guten Küche. Tomaten kann man heutzutage übers ganze Jahr, auch im Winter kaufen, aber es sind nicht immer die Besten und kritische Konsumenten stören sich nicht zu unrecht an der Herkunft der "Wintertomaten". Eine gute Alternative ist die selber, eingemachte Passata die pomodoro. Hm, viel Arbeit: Tomaten enthäuten, entkernen, kochen, absieben....

In Bio-Läden findet man sehr gute Passata in Demeter-Qualität ohne jedwelche Zusatzstoffe, nur mit Meersalz aufgekocht und sterlisiert, aber nicht konzentriert. Ein angebrochenes Glas hält im Kühlschrank zwar nur einige Tage, sie lässt sich aber auch problemlos einfrieren und kann schnell im heissen Wasserbad aufgetaut werden.