

Die einfachste Methode, den Sommergeschmack der Tomaten für den sich nähernden Winter zu konservieren, ist **einfrieren**: Um Tomaten im Gefrierschrank zu konservieren, muss man das Gemüse waschen und grob hacken. So hält das rote Fruchtgemüse tiefgekühlt mindestens ein Jahr.

Auch das **Einlegen von Tomaten in Öl** ist eine Möglichkeit, das Nachtschattengewächs für den Winter haltbar zu machen. Dies geht wie folgt:

1. Zwei Kilogramm Tomaten und zwei bis drei Bund gemischte Kräuter wie zum Beispiel Oregano, Basilikum, Rosmarin oder Chilischoten waschen und trocken tupfen.
 2. Tomaten mit einer Nadel oder einem Zahnstocher mehrmals anstechen, halbieren oder vierteln (je nach Grösse der Tomaten) und schichtweise mit den Kräutern in sterilisierte Einmachgläser geben. Die Gläser sollten so stark wie möglich befüllt werden.
 3. Jede Schicht leicht salzen.
 4. Mit kaltgepresstem Olivenöl übergiessen, bis der Glasinhalt komplett bedeckt ist. Nach Belieben Basilikumblätter, in Scheiben geschnittene Knoblauchzehen oder Peperoncini hinzufügen.
 5. Auf die Deckel der Einmachgläser etwas Alkohol (mindestens 40 Prozent) geben, anzünden und die Gläser sofort verschliessen.
- Die eingelegten Tomaten sind in ungeöffneten Einmachgläsern drei Monate haltbar.

Diese Tomatensauce hält bis nächsten Frühling

Selbstgemachte Tomatensauce kann so manches Gericht aufwerten und an düsteren Wintertagen Erinnerungen an warme Tage wecken. Für eine nach Sommer schmeckende Pastasauce braucht es neben frischen Tomaten bloss zwei bis drei Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenpüree.

1. Zwei Kilogramm Tomaten waschen und kreuzförmig einritzen.
2. Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, mit kaltem Wasser abschrecken und danach häuten und schälen.
3. Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen und die Kräuter waschen und kleinschneiden.
4. Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Öl andünsten.
5. Die gewürfelten Tomaten sowie eine halbe Tube Tomatenpüree hinzufügen, einmal umrühren.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Sauce kräftig umrühren und aufkochen.
7. Die Tomatensauce so schnell wie möglich in saubere Einmachgläser geben, die Gläser bis einige Zentimeter unter den Rand füllen und fest verschliessen.
8. Die verschlossenen Gläser mit etwas Abstand auf ein Backblech stellen und den Boden des Blechs mit heissem Wasser bedecken.
9. Das Blech in den kalten Ofen schieben und die Temperatur auf 170 Grad Celsius und Umluft einstellen.
10. Sobald sich in der Tomatensauce Blasen bilden, die Temperatur etwas reduzieren. Nach 20 Minuten den Ofen komplett ausschalten und die Gläser für weitere 30 Minuten im Ofen lassen.

Wird die Tomatensauce kühl und trocken gelagert, ist sie über ein halbes Jahr haltbar – bis die Tomatensaison in der Schweiz wieder losgeht.