

## Paradeissugo

### Zutaten

- 1 kg Paradeiser
- 250 g Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 3 EL Öl (z. B. Rapsöl)
- 1 kleine Chilischote
- Salz
- Pfeffer
- Frische Kräuter wie Thymian, Basilikum oder Oregano



### Zubereitung

- Die Paradeiser enthäuten und in Würfel schneiden.
- Zwiebeln sowie Knoblauch fein hacken und in Öl anschwitzen, Paradeiserwürfel zugeben und mit der gehackten Chilischote, Salz und Pfeffer würzen. Nun so lange kochen, bis die Masse dick wird (die Kochdauer hängt davon ab, wie fleischig die Paradeiser sind). Ist die Masse sämig eingekocht, mit gehackten Kräutern abschmecken.
- In Gläser füllen, verschließen und bei 90 °C ca. 30 Minuten einkochen. Gekühlt und dunkel gelagert ist das Sugo rund 1 Jahr haltbar.

### Verwendung

Paradeissugo ist sehr vielseitig einsetzbar, ich verwende es gerne als Grundlage für selbstgemachte Pizza oder vermenge es mit Nudeln – ein bisschen Käse darauf, und fertig ist ein rasches, unkompliziertes Essen.