

# Paradeissoße

## Zutaten:

genug Paradeiser um den Boden der Form zu bedecken (hier sind es ca. 1,5 Kilogramm)

Olivenöl

5-6 EL Rotweinessig

3-4 Knoblauchzehen

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

eventuell eine Prise Zucker, wenn die Paradeiser viel Säure enthalten



Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Die Paradeiser waschen und die Strünke entfernen.

Den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig in der feuerfesten Form verteilen.

Die Paradeiser auf den Knoblauch setzen, mit etwas Rotweinessig und Olivenöl benetzen, salzen und pfeffern, die Lorbeerblätter beifügen.

Es sollte so viel Öl sein, dass der Boden mit einer leichten Schicht bedeckt ist.

Die Paradeiser im Ofen etwa 30 Minuten backen, bis genug Saft ausgetreten ist und sich die Ränder der Haut schwarz färben.

Die Paradeiser mit einer Gabel zerdrücken, die Lorbeerblätter und eventuelle schwarze Hautstücke entfernen.

Für weitere 15 Minuten ins Backrohr schieben, damit die Soße etwas eingedickt.

Jetzt die Soße entweder so wie sie ist abfüllen oder mit einem Standmixer oder einer Flotten Lotte zu einem dicken Brei pürieren. Sie nimmt dabei eine satte, orange Farbe an.

Zum Aufbewahren die Paradeissoße entweder noch heiß in Gläser abfüllen oder abgekühlt portionieren und tiefkühlen.