

Thermo-Mützen-Sugo an Basilikum pikant **Thermo-Bonnet-Sugo en basilic picante**



6 Personen

15 mittelgroße reife Tomaten

2 Bund Frühlingszwiebeln

1 weiße Zwiebel

1 lila Knoblauchknolle

2 Bund frischer Basilikum

2-3 El bestes Olivenöl, 1TL Tomatenmark, Boullion-Kub aux Herbes, Arômes du Sud, Basilikum

Fakultativ:

Prise Muskatnuss, Prise Zucker, Pfeffer aus der Mühle



Vorbereitung

- Die Frühlingszwiebeln säubern, den Bart entfernen und in kleine Scheiben schneiden; die Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Stücke zerteilen
- Die einzelnen Knoblauchzehen schälen, mögliche Keime entfernen und in feine Scheiben schneiden
- Das Basilikum von den Wurzeln befreien, gründlich unter kaltem Wasser abspülen, trocken schütteln kurz waschen, abtropfen lassen, die Blättchen abzupfen, auf Küchentuch legen, antrocknen lassen und circa 2/3 der Blätter - nach Belieben - zerteilen; einige Stengel für die Dekoration zurück halten
- Die Tomaten kurz abspülen, den Deckel abschneiden, die offene Stelle mit Arômes du Sud bestreuen und beiseite stellen

Zubereitung

- In einer gusseisernen Tajine das Olivenöl, bei mittlerer Temperatur, erhitzen - Frühlingszwiebeln und die Zwiebelstücke darin kräftig einige Minuten sautieren
- Die Tomaten nebeneinander mit der offenen Seite in die Tajine setzen, die Hitze reduzieren, mit dem Deckel verschließen und circa 15 Minuten leise köcheln lassen
- Den Vorgang überwachen, eventuell die Tomaten „umsetzen“ und darauf achten dass die Flüssigkeit aus den Tomaten entweicht - sollte dies möglicherweise nicht der Fall sein 1-2 EL warmes Wasser angießen, die Tajine nochmals schließen und weitere 10 Minuten leise köcheln lassen bis die „Mützen“, die Tomatenhaut sich zu lösen beginnt
- Nun - Vorsicht heiß! - die Mützen entfernen gegebenenfalls noch vorhandene Tomatenstücke zerteilen, das Tomatenmark hinzufügen, mit Arômes du Sud, dem zerteilten Basilikum, der Boullion und einer Prise Muskatnuss würzen, vorsichtig circa 1 Minute mischen und die restlichen ganzen Basilikumblätter unterziehen
- Das Ganze weiter, bei geringer Temperatur, köcheln lassen bis eine sämige, homogene Masse entsteht, gegebenenfalls gegen Ende der Garzeit nochmals abschmecken, nachwürzen

Anrichten

- Kalt oder warm servieren

Dazu passt:

- Spaghetti, Rigatoni
- Vin rosé, Typ Camargueais – Gris de Gris Sable