

zu viele Tomaten

Beitrag von „Lale“ vom 22. August 2006 12:54

Zitat

Einfrieren

Tomaten enthalten so viel Saft, dass man sie nicht im Ganzen einfrieren sollte. Am besten Küchenfertig vorbereiten - also häuten, entkernen, in Stücke schneiden und in Gefrierdosen gefüllt einfrieren. Oder als rohes Püree bzw. als fertig gekochten Sugo oder Sauce einfrieren.

Vielleicht hilft dir das 😊

Gruß Lale