

## **zuviele Tomaten**

### **Beitrag von „snoopy64“ vom 22. August 2006 12:14**

Ich habe im Frühjahr ein paar (13 ;-)) Tomatenpflänzchen gezogen, die jetzt fleißig tragen. Ehrlich gesagt komme ich mit dem Essen nicht mehr hinterher. Zum Einen werde ich welche verschenken (an blumengießende Nachbarn) aber selbst dann bleiben noch genug übrig. Was kann ich damit anstellen? Einfrieren?

snooy64

---

### **Beitrag von „MrsX“ vom 22. August 2006 12:18**

Die Mama von meinem Freund hat letztes Jahr die Tomaten püriert und eingekocht (ähnlich wie Marmelade) und hat die dann im Winter als Grundlage für Spaghettisoße genommen. Wie sie das aber genau gemacht hat, dass das Zeugs auch haltbar war - das weiß ich nicht. Vielleicht gibt es hier einige Hausfrauen?

---

### **Beitrag von „snoopy64“ vom 22. August 2006 12:27**

Spaghettisoße ist schon mal sehr gut. Brauche als 2b-Hausfrau aber genauere Anweisungen



snoopy64

---

### **Beitrag von „alias“ vom 22. August 2006 12:40**

Zu "Antipasti" verarbeiten:

Dazu trocknest du das Fruchtfleisch (ohne Kerne) entweder mit einem Dörrapparat oder mit einem Solartrockner und bewahrst sie entweder getrocknet auf oder legst sie in Olivenöl ein.

---

### **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

---

### **Beitrag von „Gina-Maria“ vom 22. August 2006 14:24**

Hallo,

hier zwei Rezepte, damit du die "Tomatenflut" bekämpfen kannst:

Tomatensaft

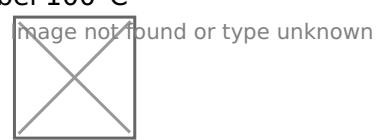
Tomaten waschen, in Stücke schneiden, durch die Fruchtsaftpresse geben, in kleine Flaschen (z.B. Milchflasche) oder Gläser füllen und durch zweimaliges Einkochen sterilisieren.

Dauer: 60 min bei 100°C und nach 48 Stunden noch einmal 30 min bei 100°C

Tomatenmark

Zuerst Saft (wie oben beschrieben) herstellen, bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren zu Mark eindicken, noch heiß in Gläser füllen und sofort in vorgewärmten Einkocher auch zweimalig einkochen

Dauer: 30 min bei 100°C und nach 48 Stunden nochmal 30 min bei 100°C



Viel Spaß! Zuerst die Arbeit - dann im Winter das Essvergnügen!