

Tomaten blanchieren und schälen

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Für eine leckere Tomatensauce sind geschälte Tomaten unverzichtbar. In diesem Clip erklären wir, wie man sie kurz aufkocht und anschließend in Eiswasser blanchiert, um anschließend die Schale ganz leicht abziehen zu können.

- 1 -

Die Tomaten an der Unterseite kreuzweise einritzen. Mit einem Spitzmesser den Strunk herausschneiden.

- 2 -

Die Tomaten in einen Topf mit siedendem Wasser geben. Sobald die Haut beginnt, sich abzulösen, die Tomaten aus dem Wasser nehmen und in eine Schüssel mit Eiswasser geben.

- 3 -

Messer an der eingeritzten Unterseite ansetzen und die Schale in Streifen abziehen.