



Tomatensoße

Zutaten

Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Bund frisches Basilikum
400 g Eiertomaten aus der Dose
Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden. Das Basilikum in Streifen schneiden. Einige Spritzer Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch sanft darin hellgelb anschwitzen. Das Basilikum, die Tomaten, einige Prisen Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Sauce ca. 20 Minuten köcheln lassen und die Tomaten pürieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

