

Rezept

# Chili-Tomaten-Öl

Ein Rezept von Chili-Tomaten-Öl, am 25.05.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten	½ Bund Basilikum
<b>1</b> rote Chilischote	<b>1 EL</b> Kapern
<b>4 EL</b> Olivenöl	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten gut abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Die Chilischote waschen und entstielen. Basilikum, Chili und Kapern fein hacken.

---

2. Die Tomaten mit der Chilimischung und dem Olivenöl vermengen und mit Salz abschmecken. Mit den frisch gekochten Nudeln mischen.