

Rezept

Rohe Tomaten-Oliven-Sauce

Ein Rezept von Rohe Tomaten-Oliven-Sauce, am 26.04.2024

Zutaten

600 g aromatische Tomaten	60 g Pinienkerne
60 g schwarze Oliven	1 Bund Basilikum
1-2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark	Salz
schwarzer Pfeffer	½ TL Zucker
½-1 TL Harissa (scharfe Gewürzpaste)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal, 12 g F, 3 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Die Tomaten dünn schälen (Tomatenschäler oder scharfer Sparschäler), vierteln, entkernen und ohne Stielansatz grob hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Oliven vom Stein schneiden und grob hacken. Basilikum abbrausen und trocken tupfen. Kleine Blättchen beiseitelegen, größere grob zerzupfen. Den Knoblauch schälen und grob hacken.
2. Tomaten, Pinienkerne, Oliven, Basilikum und Knoblauch mit Olivenöl und Tomatenmark in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab nicht zu fein zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Harissa würzen. Etwa 30 Min. kühlen. Mit Basilikumblättchen dekorieren.