

Rezept

# Schnelle Tomatensauce

Ein Rezept von Schnelle Tomatensauce, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Tomaten	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 Handvoll</b> Basilikumblättchen	<b>2 EL</b> Aceto balsamico
<b>4 EL</b> Olivenöl	Salz
1-2 Msp. Sambal Oelek	1-2 Prisen Zucker

## Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

## Zubereitung

1. Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch grob hacken.
2. Knoblauchzehe schälen und mit den Tomatenstücken, Basilikumblättchen, Aceto balsamico und Olivenöl im elektrischen Zerkleinerer oder im Mixer fein pürieren.
3. Mit Salz, Sambal Oelek und Zucker abschmecken.