

Rezept

Schnelle Tomatensauce

Ein Rezept von Schnelle Tomatensauce, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 400 g Tomaten | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Handvoll Basilikumblättchen | 2 EL Aceto balsamico |
| 4 EL 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.