Rezept

Tomaten-Pinienkern-Sauce mit Knoblauch

Ein Rezept von Tomaten-Pinienkern-Sauce mit Knoblauch, am 19.05.2025

Zutaten

400 g	vollreife Tomaten
	½ Bund Basilikum
4 EL	Olivenöl
	Salz
2	Knoblauchzehen
3 EL	Pinienkerne
1 EL	Tomatenmark
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und grob würfeln, dabei die Stielansätze herausschneiden. Den Knoblauch schälen und grob schneiden. Die Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen.

---

2. Die Tomaten mit Knoblauch, Basilikum, Pinienkernen, Olivenöl und Tomatenmark fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den frisch gekochten Nudeln mischen.