

Blitz-Tomatensoße

(Sendung vom 06.04.2013)



Zutaten

3 Tomaten
20 Basilikumblätter
1 Tl Tomatenmark
Salz
Zucker
Pfeffer
5 El Olivenöl
Zitronensaft
1 El kalte Butter

Zubereitung

1. Tomaten putzen und vierteln, mit Basilikum, Tomatenmark, Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer und Olivenöl in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mit Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken.
2. Die Soße in einem Topf erhitzen, Butter einrühren und schmelzen. Zum Wirsing-Nudel-Strudel servieren.

Für 4–6 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Minuten