

TOMATEN-SAUCE

Für 4 Portionen - pro Portion ca. 65 kcal

800 g reife Tomaten

150 g Schalotten, feingehackt

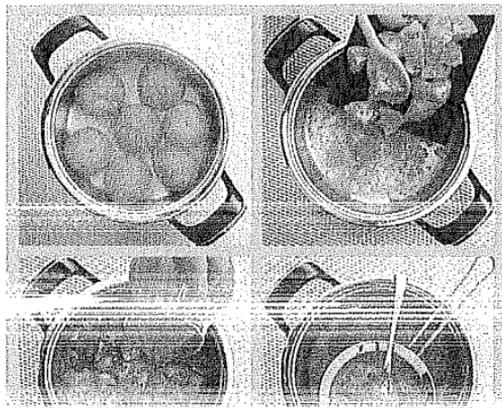
1 Packung (250 ml) „passierte Tomaten“

1 geh. TL Zucker

Salz, Pfeffer

frisches Basilikum, gehackt

1 TL Zitronensaft (je nach Säure der Tomaten)



1. Tomaten waschen und abgießen. Vorher abkühlen.
2. Tomaten klein schneiden, ^{150g. Tom.}
3. Schalotten fein hacken ⁵ ^{gerückelhalt.}
4. Tomatenwürfel zugeben
5. 250 gr. passierte Tomaten zugeben und gerückelhalt auch die Hälfte der Basilikumblätter → alles 15' köcheln
6. Alles durch ein Sieb drücken
7. Zum Schluss restliches Basilikum und Tomatenwürfel zugeben.