

Paradeisersauce mit Basilikum Perpetue



(c) Margit Gietler/ mng-design


ZUTATEN FÜR CA. 1/2 L

500 g reife Paradeiser
80 g Zwiebel
2 EL Olivenöl
40 g Tomatenmark
0,3 l Suppe oder Fond
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
Salz, Zucker, Pfeffer
Basilikum

ZUBEREITUNG DER PARADEISERSAUCE

Die feingeschnittene Zwiebel in Olivenöl hell anlaufen lassen, den gehackten Knoblauch beigegeben, Tomatenmark, Paradeiser beigegeben und mit der Suppe auffüllen. Dann Lorbeer und Basilikumstengel beigegeben. Alles zusammen 10 - 20 min verkochen lassen, Lorbeer und Basilikumstengel entfernen und die Sauce durch eine „flotte Lotte“ passieren. Basilikumblätter fein schneiden und kurz vor dem Anrichten unter die Sauce mischen.

Sollten keine frischen, reifen Paradeiser zur Verfügung stehen, kann man auch auf Pelati aus der Dose zurückgreifen.



Wir wünschen
guten Appetit!

