

Kalte Tomatensauce

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Sauce Vorbereitung 10 Minuten
Schweiz Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	250	Gramm	Tomaten
2	50	Milliliter	Olivenöl
3	1	Zehe/n	Knoblauch
4	0.5	Teelöffel	Salz
5			Brot, Teigwaren, je nach Bedarf

Anleitung Zubereitung

1	Tomaten ca 1 Minute in siedendem Wasser kochen, abtropfen, abkühlen lassen, dann schälen
2	Tomaten, mit Knoblauch, Olivenöl und Salz pürieren
3	Nach Bedarf nachwürzen, gehackten Basilikum beifügen, gehackte Oliven beifügen, nach Lust und Laune experimentieren
4	Mit getoastetem Brot oder Pasta servieren