

Tomatensoße mit Basilikum

500 g Fleischtomaten enthäuten und entkernen, zusammen mit den Blättern von 1 Bund Basilikum und 2 Stängeln Origano sowie 2-3 geschälten Knoblauchzehen fein pürieren.

1 Eßl. Weinessig mit Salz und Zucker verrühren, das Tomatenpüree sowie 6 Eßl. Olivenöl nach und nach dazugeben.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Als Grundsoße für italienische Gerichte – heiß oder kalt – mit Nudeln oder Reis.