

Tomaten - Basilikum Sauce

Stefan Marquard
KÜCHE ROCKT

Zutaten:

1 kg Tomaten
1 Liter passierte Tomaten
1 EL Salz
1 EL Zucker oder 3 Stevia
Etwas Frische gerupfte Basilikumblätter
¼ L Olivenöl



ZUBEREITUNG:

Die Tomaten halbieren und vom Kern befreien, grob klein schneiden und in einen Topf geben.

Anschließend die Passierten Tomaten dazugeben und Salz, Zucker würzen.

Gezupfte Basilikumblätter dazugeben und ca. um 2/3 einkochen. Zum Schluss das Olivenöl darunter rühren und in eine verschließbare Flasche abfüllen.

Tipp. Im Sommer wenn die Tomaten voll reif sind, die Soße für das ganze Jahr produzieren auch ohne Kühlung Problemlos haltbar.