

Tomaten-Butter-Soße

Für zwei Personen

10 kleine Cherrytomaten	1 Knoblauchzehe	100 g Butter
150 g Parmesan	2 EL Sherry	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
1 TL Zucker	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Parmesan reiben und nach und nach in die Butter rühren. Knoblauch abziehen, pressen und mit in die Pfanne geben. Tomaten waschen, trockentupfen und mit Zucker in die Pfanne geben. Alles mit Sherry ablöschen. Sauce mit Meersalz und Pfeffer würzen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Vor dem Servieren Basilikum unterrühren und mit Olivenöl abschmecken.

Maria Scholz am 06. Mai 2021