

Tomaten-Basilikum-Soße

300 g Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen	5 Stiele Basilikum
1 Zitrone, Abrieb, Saft	200 ml Gemüsebrühe	100 ml Weißwein
2 EL Olivenöl	0,5 TL Salz	0,5 TL Pfeffer
0,5 TL Chiliflocken		

Die Kirschtomaten halbieren, die Knoblauchzehen pressen oder fein schneiden. Basilikum fein hacken.

Eine Pfanne heiß werden lassen, etwas Olivenöl hineingeben und einen halben TL Chiliflocken sowie den Knoblauch hineingeben und andünsten lassen. Dann die halbierten Tomaten in die Pfanne geben und solange andünsten lassen, bis sich die Haut kräuselt.

Passiert das, dann die Brühe und Salz und Pfeffer zugeben sowie den Basilikum. Von der Zitrone 1 TL Schale abreiben und mit dem Saft dazugeben. Einmal aufkochen lassen, abschmecken und aus der Pfanne holen.

NN am 19. August 2024