

Kalte Tomatensauce für Crostini und Pasta

Zutaten (für 4 bis 6 Personen)

4 grosse, reife Tomaten (Ochsenherz)
4 EL gutes Olivenöl
2-3 Knoblauchzehen, gepresst
15-20 Basilikumblätter, gehackt
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Tomaten 10 Sekunden in kochendes Wasser geben, herausnehmen, schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Wer will, kann die Tomatenkerne entfernen.

Olivenöl, Knoblauchzehen und Basilikumblätter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen und für 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Sauce auf Crostini servieren oder mit einer «al dente» gekochten Pasta vermischen.

Auch ein Risotto lässt sich mit ihr zubereiten. Dazu einen Risotto auf gewohnte Art zubereiten und die Sauce zwei Minuten vor Garende untermischen.
