



Tomaten - Basilikumsauce

Zutaten:

- 1 Schalotte
- 2 EL Albaöl Olive
- 4 EL Tomatenmark
- 500 ml Gemüsebrühe
- 30 g Stärke
- Zucker, Salz, Paprika
- Basilikum frisch

Zubereitung:

Die Schalotte in feine Würfel schneiden und im Öl andünsten. Tomatenmark zugeben und mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen und ca. 5 – 10 Minuten garen. Den Topf vom Herd nehmen und die Soße mit dem Pürierstab fein pürieren. Nun den Topf wieder auf den Herd stellen und die Sauce nochmals aufkochen. Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die Sauce rühren. 1 Minute aufkochen. Die Sauce mit Zucker, Salz, Paprika abschmecken und fein geschnittenen Basilikum zugeben.