Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Pasta / Kinder / Vegan / super schnell /

Tomatensauce

Letzte Woche habe ich 3 Tage in Mailand verbringen dürfen. Ich hatte das Vergnügen, die Stadt mit waschechten Italienern zu erkunden. Das hat nicht nur den Vorteil die Stadt mit anderen Augen sehen zu können, nämlich nicht, mit denen eines Standard-Touristen, sondern auch Rezept-Tips aus erster Hand zu bekommen. Als ich in einem kleinen Bistro Pasta Pomodoro bestellte, war ich im 7. Himmel. So eine leckere Tomatensauce habe ich wahrscheinlich noch nie gegessen. Und alle am Tisch waren sich einig: für die perfekte Tomatensauce braucht es nicht viel, außer einer Handvoll frischer Zutaten. Das wichtigste sind natürlich die Tomaten, je frischer und aromatischer, desto besser! Dann braucht es nur noch etwas Knoblauch, Olivenöl und frisches Basilikum. Zu Hause angekommen, musste ich das natürlich sofort ausprobieren und war begeistert! Und nachdem ich feststellen musste, dass ich noch kein Rezept für eine Tomatensauce auf Tiny Spoon gestellt habe, war ich entsetzt. Ich meine Pasta mit Tomatensauce!! Das Standardessen Nr.1 in der Kinderküche! Also folgt hier nun, dass wohl simpelste Rezept, voller Geschmack und Aromen. Ich hoffe euch schmeckt es genauso gut wie es Flynn und mir geschmeckt hat!

Zutaten für 2-3 Portionen

- 600 gr - Tomaten
- 3 EL - Olivenöl
- 1 - Knoblauchzehe
- 1 Handvoll - Basilikum
- - Salz

Zubereitung:

1. Zunächst werden die Tomaten gehäutet. Dafür mit einem Messer die Tomaten oben und unten kreuzweise leicht einschlitzen. Anschließend die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen. Nun lässt sich die Haut der Tomaten leicht entfernen.
2. Nun die Tomaten in feine Würfel schneiden.
3. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
4. Nun eine Pfanne erhitzen. 2 EL des Olivenöls hineingeben und den Knoblauch dazugeben. Für 15 Sekunden anbraten und die Tomaten dazugeben.
5. Bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen.
6. Zum Ende den Basilikum grobhacken und dazu geben.
7. Etwas salzen und mit Pasta servieren!

Viel Spaß & Guten Appetit,

Eure Julia