

frische Tomatensoße



ZUTATEN:

8 mittelgroße feste Tomaten, 1 Bund Petersilie,
8 Blätter Basilikum, 2 gehäufte Teelöffel Kräutermischung für
Gemüse, 8 Kapern, 1 gute Tasse feines Olivenöl, etwas Salz,
je nach Geschmack Knoblauch, Pfeffer oder 1/2 scharfe Peperoni.

ZUBEREITUNG:

Die Tomaten zunächst schälen, anschließend vierteln und dann
mit einem scharfen Messer in Würfel schneiden. Falls die
Tomaten zuviel Wasser haben, in einem Sieb kurz abtropfen
lassen. Knoblauch fein hacken. Kräuter und Gewürze unter die
Tomaten mischen, das Olivenöl dazu geben.

TIPP:

Tomaten lassen sich am besten schälen, indem man sie für einige
Sekunden in heißes Wasser taucht, (bitte vorher nicht einritzen)
dann eine nach der anderen in kaltem Wasser abschreckt. Mit
einem scharfen Messer den Knoten entfernen und von diesem
Punkt aus die Schale entfernen.