

Rohe Tomaten-Mozzarella-Sauce

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Sehr aromatische Tomaten
1	Kugel	Bueffelmozzarella
500	Gramm	Spaghettini
1	Bund	Basilikum, fein geschnitten
3	Essl.	Kaltgepresstes Olivenoel
		Salz, Pfeffer, Zucker

Anleitung:

Die Tomaten enthaeuten, entkernen und wuerfeln. Den Mozzarella wuerfeln. Die Spaghettini bissfest kochen.

Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenoel gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker wuerzen. Dann mit den heissen abgetropften Spaghettini vermischen und auf der Herdplatte noch kurz erhitzen.

Tipp: Falls die Tomaten nicht aromatisch genug sind, nur 1/2 kg verwenden und noch 3 EL fein gehackte in Oel eingelegte getrocknete Tomaten untermischen.