

Tomaten - Kerbel - Soße

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Fleischtomaten
150	Gramm	Crème fraîche
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
1	Bund	Kerbel

Anleitung:

Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Crème fraîche unterrühren und alles erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kerbel hacken und unter die Soße rühren. Schmeckt gut zu grünen Nudeln: Gegarte grüne Nudeln in etwas zerlassener Butter schwenken, sofort mit der Soße mischen und mit frisch geriebenem Parmesankäse bestreuen.