

Tomaten - Vinaigrette



Sauce zu Hauptgang Filet-Cantadou für 6 - 8 Personen

Einkaufsliste

- 6 Tomaten frisch**
zB. San Marzano
Pelati - Büchse
gewürfelt im Winter
- 2 Bund glattblättrige**
Petersilie
- 1 Bund Basilikum**
- 1 Knoblauchzehe**
- Olivenöl**
- 1 Zitrone**
- Salz**
- schwarzer Pfeffer**

Vorbereiten

- a Tomaten entkernen und in Würfelchen schneiden
(Im Winter Pelati Büchse öffnen)
- b Petersilie und Basilikum sehr fein hacken.
- c Knoblauchzehe pressen
- d Zitronensaft auspressen

Zubereiten

- e In einer Pfanne Olivenöl erwärmen und Knoblauch leicht dünsten.
- f Tomaten begeben und alles 2 - 3 Minuten leicht dünsten.
- g 2 EL Zitronensaft und die Petersilien und Basilikum - Kräuter begeben und alles gut vermischen.
- h Würzen mit Salz und schwarzem Pfeffer.
- i alles zusammen mindestens 30 Minuten leise köcheln lassen oder falls vorgängig zubereitet nochmals aufwärmen vor dem Servieren.