Tomaten – Basilikum – Salsa

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Zu Baguette, Ciabatta, Pide, auf Grillfesten mit Folienkartoffeln oder Pellkartoffeln, aber auch zu Pasta

Zutaten

- 500 g vollreife Freilandtomaten, gebrüht, abgezogen, ohne Kerne in groben Würfeln
- (Geht auch mit guten, italienischen Tomaten / Dose im eigenen Saft)
- 75 g Schalotten, gewürfelt (Geht auch mit Zwiebeln)
- 1 kleine Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 50 ml gutes Olivenöl
- 2 El Balsamico
- 1/8 l Tomatensaft, ersatzweise Ketsup, aber etwas weniger
- 1 Bund frischer Basilikum in feinen Streifen geschnitten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Sachritten:

Schritt2

Den Knoblauch mit den Zwiebeln anschwitzen, Chili und die Tomaten Würfel dazu geben.

Schritt3

2 - 3 min. leise zusammen leise köcheln lassen, Tomatensaft und Balsamico aufgießen und die Basilikum Streifen unter mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker nachschmecken.

Rezeptart: Dips, Salsa, Soßen **Zutaten:**Tomaten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-basilikum-salsa/