

# Tomatensauce, roh (Napoletana)

Saucen

**Vorbereitungszeit:** 000 Minuten } ½ **Stunde**  
**Zubereitungszeit:** 000 Minuten }  
**Ruhezeit** **2-3 Stunden**

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Tomaten, sehr reif	g	1000	1500
Basilikum	Stängel	1 - 2	
Knoblauchzehen	St.	1 - 2	
Oliven, grün	St.	6	9
Oliven, schwarz	St.	6	9
Olivenöl	ml	100	150
Pfeffer, Salz			
Evtl. Sardellenfilets, 1 Peperoncino			

## VORBEREITEN:

1. Tomaten, häuten, entkernen, Fleisch sehr klein schneiden.
2. Basilikumblätter klein hacken.
3. Knoblauch winzig klein hacken
4. Oliven entkernen und klein schneiden.

## ZUBEREITUNG:

1. Zutaten mit dem Öl vermischen.
2. Mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken.
3. 2-3 Stunden ziehen lassen.

## SAUCE FÜR:

- \* Spaghetti
- \* In Wasser gekochtem Reis

## ALTERNATIVEN:

- ➔ Wahlweise kann man der Sauce klein gehackte Sardellenfilets und einem Stück Peperoncino beifügen.
- ➔ Oliven können auch weggelassen werden.