www.kleineskuliversum.com

ITALIENISCHE TOMATENSAUCE

ZUTATEN

1 gute Hand voll Basilikumblätter
1 kleine Knoblauchzehe
1 kleines Stück Parmesan
1 EL Pinienkerne
1 Prise Salz
1 guter Schluck extra natives Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Basilikum waschen und komplett trocknen
2. Knoblauchzehe schälen
3. Alle Zutaten bis auf das Olivenöl in einem Zerhacker oder mit einem Pürierstab mixen
4. Nach und nach ein wenig Olivenöl hinzufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
5. Und nun raus mit euch an die frische Luft und den Sommer genießen! :o)

© Kleines Kuliversum