

## Blitz-Tomaten-Soße

### Für 4–6 Portionen

3 Tomaten	20 Basilikumblätter	1 Tl Tomatenmark
Salz	Zucker	Pfeffer
5 El Olivenöl	Zitronensaft	1 El kalte Butter

Tomaten putzen und vierteln, mit Basilikum, Tomatenmark, Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer und Olivenöl in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mit Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken. Die Soße in einem Topf erhitzen, Butter einrühren und schmelzen. Zum Wirsing-Nudel- Strudel servieren.

Tim Mälzer am 06. April 2013