

# Tomaten-Sauce

Basilikum

(1/2 Pflanze oder 1  
Strauch)



1 Knoblauch-  
zehe



1 EL Butter



10 Tomaten



salz



Pfeffer



1 Zwiebel

1. Zwiebeln schälen und schneiden
2. Tomaten kleinschneiden
3. Butter im kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen
4. Zwiebeln darin anschwitzen
5. Tomaten hinzugeben und zugedeckt köcheln lassen
6. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen, waschen und fein hacken. In die Sauce geben.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen und so lange weiter köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

Salbeibutter

Butter



Salbei

nach Belieben



Pfeffer



salz



1. Salbeiblätter von den Stängeln zupfen, waschen und klein hacken.
2. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen.
3. Salbei in die Butter geben und kurz mitköcheln.
4. Topf vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.