

**Kochen****Sven Bach****Montag, den 16.08.2021****Kalte Tomatensauce****Zutaten**

4 Fleischtomaten  
2 El gehobelter Parmesan  
1 Knoblauchzehe  
6 Basilikumspitzen  
100 ml Olivenöl  
Pfeffer

**Zubereitung**

1. Tomaten würfeln. In ein Schraubglas geben und darin mit dem Parmesan mischen.
2. Knoblauchzehe einschneiden und dazugeben, ebenso das gerupfte Basilikum. Pfeffer und Öl zugeben und durchmischen, so dass Flüssigkeit über den festen Bestandteilen steht.
3. Alles 3 Stunden ziehen lassen, den Knoblauch entfernen und die Sauce dann z.B. mit gekochter Linsenpasta mischen.