AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Italien

ITALIENISCHE SALATSAUCE



Rezept: Alice Kuhn-Donat, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Rotweinessig und Olivenöl sind die beiden Hauptzutaten. Hier ein erweitertes Rezept.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 Zehe	Knoblauch	3 dl	Olivenöl
2 TL	Salz	1 dl	Bouillon
8 EL	Tomatenpüree	1 Bd	Basilikum
2 dl	Aceto di Modena	1 Pr	Cayennepfeffer
		1 Msp	Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch rüsten und in dünne Scheibchen schneiden. Mit Salzkörner in einem Mörser zu einer Paste zerdrücken.
2. Knoblauchpaste, Tomatenpurée, Aceto di Modena und Olivenöl mit einer Gabel vermischen. Warme Bouiilon darunterrühren.
3. Vor der Verwendung Basilikum in feine Streifen schneiden. Mit Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken.

TIPP: Weitere Prisen Cayennepfeffer nach ihrem Gusto.