

# Björn Freitag: Tomaten-Sauce Napoli

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/06/03/björn-freitag-tomaten-sauce-napoli](https://happy-mahlzeit.com/2021/06/03/björn-freitag-tomaten-sauce-napoli)

## Zutaten:

- 12 kleine Rispentomaten
- 2 Dosen passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote, nach Geschmack
- frisches Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

## Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln, in der Pfanne andünsten und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Chilischote (wer es nicht scharf mag, lässt sie einfach weg) kleinschneiden und in die Pfanne geben. Alles mit den passierten Tomaten auffüllen und verrühren. Zum Schluss die Rispentomaten vierteln und zu der Sauce geben.

Kurz vor dem Servieren eine Handvoll frische Basilikumblätter unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker nach Belieben abschmecken.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 10.3.2017

Episode: Alleskönner Tomate – wie gut ist unser Lieblingsgemüse?