Tomatensoße roh

Zutaten

500 g sehr reife Tomaten

1 TL Zitronensaft

1 Knoblauchzehe

½ TL Honig

½ EL frisches Basilikum

¼ TL Thymian

etwas Petersilie

1 Messerspitze Salz

2 EL Olivenöl

Zubereitung

Tomaten waschen. Anschließend in Scheiben geschnitten durch ein Sieb

streichen. Knoblauchzehe sehr fein hacken, Basilikum fein schneiden.

Thymian fein zerstoßen. Die Kräuter zu den Tomaten hinzufügen. Nun

noch den Honig und das Olivenöl unter die Soße schlagen und mit dem

Zitronensaft abschmecken und mit Salz etwas verfeinern.

Die Soße zugedeckt eine ¼ Stunde stehen lassen.

Vor dem Servieren mit der Petersilie garnieren. Die Soße passt hervorragend zu

Fisch- und Eierspeisen oder zu gekochtem kalten Gemüse.

Diese frische, vitaminreiche Soße sollte man nur im Sommer mit sonnengereiften Tomaten machen. Tomaten haben auf den Organismus eine kühlende Wirkung, deshalb wird (wärmendes) Öl unter die Soße geschlagen.