

Rohe Tomatensauce für Teigwaren

LENKÜCHE Ein lauwarmes Sommergericht für die ganze Familie: Je länger man die kalte Sauce ziehen lässt, desto besser schmeckt sie.

Zutaten

Für 4 Personen

Pro Person:

zirka 2485 kJ/595 kcal

Vorbereitungszeit:

zirka eine Stunde

Zubereitungszeit:

zirka 15 Minuten

1 kg Tomaten, gut reif*

2 bis 3 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

zirka 120 g grünen Lauch*

½ bis 1 Peperoncini, rot

1 EL Tomatenpüree

4 EL Aceto balsamico

3 EL Olivenöl*

Pfeffer, Salz

1 Beutel Mozzarella* (150 g)

300 bis 400 g Penne
oder Rigatoni



Coop NATURA plan

* Diese Zutaten sind als Naturaplan-Produkte erhältlich.

Zubereitung

Die Tomaten über Kreuz einschneiden und Stielansatz herausschneiden. Dann zirka 30 Sekunden in siedendes Wasser tauchen. Tomaten etwas abkühlen lassen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch durch die Presse drücken, Basilikum in Streifen schneiden – beides zu den Tomaten geben.

Lauch rüsten, waschen und in sehr dünne Streifen schneiden. Peperoncini halbieren, entkernen und ebenfalls in ganz feine Streifen schneiden. Peperoncini mit dem Lauch, dem Tomatenpüree, dem Aceto und dem Öl zu den Tomaten geben. Alles gut mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mozzarella in kleine Würfel schneiden und am Schluss zur Sauce geben.

Die Teigwaren laut Anleitung auf der Packung «al dente» kochen, abtropfen lassen. Die Sauce über die heißen Teigwaren anrichten, sofort servieren.

Die Sauce kann auch am Vortag zubereitet werden.