

Selbst gemachte Tomaten-Basilikum-Sauce

Natürlich brauchen Sie Basilikum, Knoblauch und Olivenöl für das Rezept unserer Köchin. Außerdem müssen Sie drei Dinge beachten – und Ihre Pasta wird so köstlich schmecken wie in Bella Italia.

- Von [Maria Luisa Scolastra](#)



Foto: Reinhard Hunger; Styling: Christoph Himmel

•

- • • »Drei Dinge sind entscheidend für diese Sauce: Reif und schmackhaft müssen die Tomaten sein. Der Fruchtsaft darf beim Kochen nicht eliminiert werden. Und: Die Basilikumstiele und drei Viertel der Blätter müssen zu Beginn mit Knoblauch und Olivenöl angebraten werden.«

Tomaten-Basilikum-Sauce

Für 4 Personen

- 50 g Sellerie
- 50 g Karotten
- 500 g reife Tomaten
- 12 Basilikumblätter mit Stielen
- 30 g geriebener Parmesan
- 2 EL Sahne
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Peperoncino-Flocken
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 100 g Schalotten
- 100 ml Gemüsebrühe (alternativ Wasser)

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Sellerie und Karotten klein würfeln. Tomaten in Stücke schneiden, entkernen und mit 3 Basilikumblättern, Parmesan, Sahne, 2 EL Olivenöl, Salz und etwas Peperoncino in einer Schüssel mischen. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und 9 Basilikumblätter mit den klein gehackten Stielen sowie den gehackten Schalotten darin 5 Minuten auf kleiner Flamme anbraten. Karotten- und Selleriewürfel hinzufügen, die Gemüsebrühe angießen und das Ganze 15 Minuten kochen. Den Tomatenmix dazugeben und alles weitere 10 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

- [Maria Luisa Scolastra](#)

kocht in der »Villa Roncalli« in Foligno bei Perugia, Italien, und schreibt neben Elisabeth Grabmer, Christian Jürgens und Tohru Nakamura für unser Kochquartett.