

ANDALUSISCHER TOMATEN AUFSTRICH



schmeckt nach Sommerurlaub

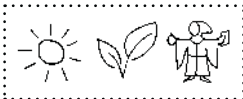
Du brauchst

- 6 ~~4~~ Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL frisches (oder getrocknetes) Basilikum
- Salz
- Pfeffer



Nach Belieben

etwas Rucola, Rosmarin,
Thymian oder Majoran



1. Tomaten halbieren und mit der Handreibe reiben. Dabei bleiben die Schalen zurück.
2. Olivenöl zu den geriebenen Tomaten geben und alles gut vermengen.
3. Basilikum klein hacken und in die Tomatenmasse einrühren.
4. Mit ca. einem Teelöffel Salz, etwas Pfeffer und eventuell weiteren gehackten Kräutern abschmecken.

