



## Pasta mit kalter Tomatensauce

(für 2 Personen)

### Zutaten:

4-5 Strauchtomaten  
(ca. 500-600 g)  
2 Knoblauchzehen  
1 Handvoll Basilikum  
4 EL Olivenöl  
200-250 g Pasta  
(z. B. Spaghetti oder Tagliatelle)  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

- › Die Tomaten am Strunk kreuzweise einritzen und 30 Sekunden in kochendes Wasser geben.
- › Danach die Haut abziehen, in kleine Würfel schneiden (ca. 1 x 1 cm) und in eine Schüssel geben.
- › Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken oder in eine Knoblauchpresse geben und zu den Tomaten geben.
- › Das Basilikum ebenfalls hacken und zusammen mit dem Olivenöl zu den Tomaten geben.
- › Gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- › Anschließend für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Sauce ziehen kann.
- › In der Zwischenzeit die Pasta kochen.
- › Die Sauce darüber geben, gut vermengen und genießen.