

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

TOMATEN SAUCE

Pomodoro · Olive · Chili

Signature Recipe
Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Pomodoro · Olive · Chili

Für 4 kleine Saucenportionen

01 TOMATEN

500 g sehr reife Tomaten und ½ Chili klein schneiden. In einen Topf geben, mit zunächst ½ TL Salz und 1 TL Zucker mischen.

02 KURZ KOCHEN

Zugedeckt bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten weich kochen. Falls die Tomaten wenig Saft abgeben, 1–2 EL Wasser ergänzen. Deckel öffnen und gewünschte Konsistenz prüfen.

03 BINDEN

5 EL Olivenöl portionsweise kräftig unterrühren. Nach Wunsch stückig lassen oder kurz mixen. Mit Salz, Zucker und Chili abschmecken.

04 OPTIONAL PASTA

Für ein Pastagericht 400 g Nudeln in ausreichend leicht gesalzenem Wasser knapp al dente garen. Etwas Kochwasser auffangen. Nudeln mit der Sauce schwenken und nach Bedarf mit Kochwasser lockern.

05 SERVIEREN

Sofort auf warme Teller verteilen. Die schnelle Sauce lebt von reifen Tomaten und gutem Olivenöl.



“

**Reife Tomaten
brauchen nicht viel.**

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 4 kleine Saucenportionen

01 EINKAUF

- ☐ **500 g sehr reife Tomaten**
Alternative: gute Dosentomaten.
- ☐ **½ Chili · 5 EL Olivenöl**
Alternative: Chili weglassen; mildes Olivenöl.
- ☐ **Salz · Zucker nach Bedarf**
Alternative: bei süßen Tomaten weniger Zucker.
- ☐ **Optional: 400 g Pasta**
Alternative: Gnocchi oder als Sauce zu Gemüse reichen.

02 ZUBEHÖR

PFANNE + TOPF

Alternative: Bräter; ausreichend Fläche zum Rösten.

MESSER + BRETT

Alternative: Küchenmesser und rutschfestes Brett.

WAAGE + SCHÜSSEL

Alternative: Messbecher für Flüssigkeiten.

VOR DEM START

Tomaten zuerst probieren. Die Würzung wird angepasst statt pauschal viel Salz und Zucker zuzugeben. Pasta braucht ausreichend Wasser und gelegentliches Rühren.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.