

Tomaten-Dip Pizza-Sauce

Dieser fruchtige und vollmundige Tomaten-Dip ist vielseitig verwendbar, als Tomaten-Sauce oder Pizza-Belag u.v.m. In dieser Form wohl die schnellstmögliche Art der Zubereitung!



Zutaten:

- 100 g sonnengetrocknete Tomaten
- 2 große Tomaten, z.B. Roma Tomaten
- 50 ml Olivenöl
- 1 ½ Esslöffel Kräuter der Provence
- 1 Esslöffel Oregano
- 1 Handvoll frischer Basilikum
- 1 Esslöffel Ahornsirup
- 1 Teelöffel Apfelessig (oder nach Belieben andere Fruchtsäure)
- 1 Teelöffel Meersalz

Zubereitung:

Die sonnengetrockneten Tomaten etwa 15 Minuten einweichen.

Anschließend alle Zutaten, außer den sonnengetrockneten Tomaten, in einem Standmixer pürieren. Dann die sonnengetrockneten Tomaten hinzugeben und erneut mixen.