

Zutaten:

Ramati Strauch Tomaten
Salz
Pfeffer
Zucker
Sojarahm
Basilikum
Minze

Zubereitung:

- Tomaten klein schneiden
- Mit den Gewürzen pürieren und im Passiertuch über Nacht aushängen
- Den Fond um 50% reduzieren
- 1:1 mit den Sojarahm mischen
- Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker