




Tomatenknödel mit Tomaten-Basilikum-Sauce und schwarzen Oliven

Zubereitung:

Die Knödel laut Packungsangaben kochen. Frische Tomaten und Oliven in gröbere Stücke schneiden, Oliven auch gern in Ringe oder Viertel schneiden. Mit etwas Olivenöl und Knoblauch anschwitzen. Mit veganer Sahne angießen, mit Meersalz und weißem Pfeffer abschmecken und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Gezupften Basilikum zugeben und gemeinsam mit den Tomatenknödeln anrichten.

 20 Min.

 4 Pers.

Zutaten:

8 Tomatenknödel
4 Stück geschmackvolle Reife Tomaten
200g schwarze Oliven
2 Stück Knoblauchzehen
Basilikum
Meersalz und Pfeffer
Vegane Sahne
Olivenöl