



Brittas Waldbeeren-Tomatensauce

Zutaten:

1 Handvoll getrocknete Tomaten
6-8 frische Tomaten
1/2 rote Paprika
1/2 Zehe frischer Knoblauch
1 Handvoll gemischte Waldbeeren
2 Medjool-Datteln
1 EL Chiliflocken
optional etwas Olivenöl
etwas Wasser
1 Salatgurke



Zubereitung:

Die Salatgurke zu Nudeln verarbeiten.
Aus dem Rest eine cremige Sauce mixen und zu den Nudeln reichen.
Nach Belieben auch gerne noch erweitern mit z.B. frischen Kräutern.

Dieses herrlich-fruchtige Saucenrezept wurde uns von der lieben Britta Diana Petri - RainboaWay-Akademie zur Verfügung gestellt