

# Gourmet-Tipp

## Tomaten-Olivensauce

passt ausgezeichnet zu Fisch

### Zutaten:

2 EL Olivenöl  
½ Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
300 gr. Dosentomaten  
1 TL Zucker  
1 Zweig Thymian  
2 cl Ersatzweise Weißwein  
50 gr. Butter  
Salz, Pfeffer  
100 gr. entkernte, schwarze Oliven  
½ Bund Basilikum

### Zubereitung:

Zwiebel fein hacken, Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Tomaten, Thymian, Salz und Pfeffer begeben. Sauce bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Oliven dazugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker (ersatzweise Agavendicksaft) abschmecken. Am Schluss etwas Butter einrühren und das gehackte Basilikum darüber streuen.