



## 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