

Tomaten-Nudeln

Für vier Portionen

200 g Spaghetti	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
300 g Kirschtomaten	2 EL Olivenöl	50 g Tomatenmark
150 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Spaghetti in reichlich, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen und beiseite stellen. Knoblauch und Zwiebel schälen und klein würfeln, Kirschtomaten halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, Tomatenmark zugeben und anrösten. Mit Gemüsefond ablöschen und die Kirschtomaten zugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten schmoren lassen.

Basilikum fein schneiden und unter die Tomatensauce rühren, Spaghetti zugeben und unter die Sauce schwenken.

Horst Lichter am 14. September 2013