

Pasta mit Tomaten-Soße

Für 2 Personen:

250 g Pasta	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
25 Kirschtomaten	4 EL Olivenöl	1 Msp. ital. Gewürz
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. scharfes Gewürz
1 EL Tomatenmark	1/2 Bund Basilikum	Parmesan

Pasta nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser al dente garen.

Zwiebel grob würfeln und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Beides zusammen mit den Kirschtomaten in eine Pfanne geben. Alles mit Olivenöl beträufeln, mit Italian Gewürz, Gewürzsalz, Pfeffermix und scharfem Gewürz würzen und ca. 4 Minuten anbraten.

Tomatenmark dazugeben, verteilen und ca. 1 Minute anrösten. Den Saucenansatz mit 2 kleinen Kellen Nudelwasser ablöschen und abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten einkochen lassen. Pasta abgießen, die Tomatensauce aus der Pfanne in den Pasta-Kochtopf umfüllen, gut vermengen und mit einem Kochlöffel die Tomaten zerdrücken.

Grob gehackten Basilikum unter die Pasta heben und auf Tellern anrichten.

Geriebenen Parmesan über die Pasta streuen.

Steffen Henssler am 12. Oktober 2023