

Nudelsoße

Für 4 Portionen

2 EL Olivenöl	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Stange Sellerie	1-2 EL Zucker	500 ml pass. Tomaten
250 ml Sahne	1 TL Oregano	$\frac{1}{2}$ TL Thymian
$\frac{1}{4}$ TL Pfeffer	1 TL Salz	1 Kelle Pastawasser
Parmesan		

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Schalotten und Selleriestange fein schneiden. Ein Multizerkleinerer eignet sich hier ideal.

Schalotten und Sellerie in der Pfanne anschwitzen.

Nach zwei Minuten gepresste Knoblauchzehe hineingeben.

Nach weiteren 1-2 Minuten Zucker hinzugeben, umrühren und kurz danach mit passierten Tomaten aufgießen, umrühren und aufkochen lassen.

Abgedeckt 5-10 Minuten köcheln lassen.

Sahne in die Soße einrühren, mit den Gewürzen würzen und abschmecken.

Gegebenenfalls etwas Pastawasser in die Soße geben, gut umrühren und in der Pfanne 1-2 Minuten ziehen lassen.

NN am 30. Januar 2026