



# Nudeln mit klassischer Tomatensauce

[ Mengenangaben für 4 Portionen ]

## Vorbereitung

Zuerst die Tomaten gut waschen, den Stielansatz entfernen und grob zerkleinern. Danach die Zwiebeln sowie den Knoblauch schälen und fein hacken.

## Zubereitung Tomatensauce

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin glasig andünsten. Danach den Knoblauch hinzufügen und beides zusammen ca. 1-2 min anbraten. Anschließend Tomatenmark unterrühren. Nun die gehackten Tomaten sowie die Kräuter und Gewürze hinzufügen und alles gut vermengen. Die Sauce ca. 15-20 min mit etwas reduzierter Hitze köcheln lassen und hin und wieder umrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## Zubereitung Nudeln

Nachdem die Sauce ca. 5 min geköchelt hat, einen weiteren Topf mit ausreichend Wasser und etwas Salz erhitzen. Sobald das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben und je nach Packungsanleitung „al dente“ (bissfest) kochen.

Abschließend die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Nudelwasser abgießen.

Die fertigen Nudeln mit der selbst gemachten Tomatensauce auf Tellern anrichten und gegebenenfalls mit Parmesan und restlichen Kräutern bestreuen.

**Buon appetito!** 😊

Teilt eure Ergebnisse gern unter dem Hashtag [#aoklivecooking](https://twitter.com/aoklivecooking) !



## Zutaten

reife Tomaten	1 kg
Zwiebeln	3-4 St.
Knoblauchzehen	4 St.
Tomatenmark	1 EL
Nudeln nach Wahl	500 g
Olivenöl	4 EL
Basilikum (getrocknet oder frisch)	
Oregano oder Thymian (getrocknet oder frisch)	
Salz, Pfeffer	

## optional

Parmesankäse

Preis pro  
Portion:  
ca. 2,01 €

