

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Tomatensauce

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Pasta, Vegan, Vegetarisch

2	Zwiebeln, gewürfelt			- geschnitten
4	Essl. Wasser oder Olivenöl	1		Tetrapack passierte Tomaten
1/2	Knolle Sellerie, geschnitten oder	1		Dose/n Tomatenmark
	- geraspelt	1	Teel.	Getrockneter Oregano
1	Grüne Paprikaschote,	1,50	Teel.	Getrocknetes Basilikum
	- klein geschnitten	1		Lorbeerblatt
2	Handvoll Frische Pilze, in			Salz und Pfeffer zum
	Scheiben			- Abschmecken
2	- geschnitten	500 g		Spaghetti oder beliebige
250 g	Knoblauchzehen, gehackt			- andere Pasta
	Frische Tomaten, in Stücke			

Wasser oder Olivenöl in einem großen Kochtopf auf mittlerer Flamme erhitzen. Die Zwiebeln 5 bis 6 Minuten glasig dünsten, dann Sellerie, Paprika, Pilze und Knoblauch hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen.

Die frischen, die passierten Tomaten sowie das Tomatenmark dazugeben und die Sauce gut durchrühren. Kräuter, Salz und Pfeffer zufügen und unbedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen. Die Nudeln nach Gebrauchsanweisung kochen.

Das Lorbeerblatt aus der Sauce entfernen und mit Pasta servieren.