

Zucchini-Tomaten-Pasta



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Salz	1 Prise(n)
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	2 Stk.
Tomaten / Paradeiser	1 Stk.
Penne Rigate / Röhrennudeln	400 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Esslöffel
Tomatenmark	5 Esslöffel
Zucchini	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

Penne in Salzwasser bissfest kochen.

Zwiebel, Tomate und Zucchini klein schneiden.

Das Öl erhitzen und die klein geschnittenen Zutaten darin anschwitzen, nach ca. 3 Minuten mit einem Schuss Wasser aufgießen, würzen und etwas köcheln lassen. Dann das Tomatenmark dazu geben (kann auch mehr sein als 5 EL, je nach Geschmack), wieder kurz kochen lassen und am Schluss noch einen Schuss Schlagobers dazu geben.

Mit den Penne vermischen, etwas geriebenen Käse darüber streuen und fertig!

Einfach, schnell und schmeckt sehr gut!

Gutes Gelingen wünscht

