

Schnelle Tomatensauce mit Kräutern

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	3 Esslöffel
Knoblauchzehen	2 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Tomaten / Paradeiser	150 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Esslöffel
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Frische Kräuter	2 Esslöffel
Parmesan	40 g

Zubereitung:

Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten würfelig schneiden (Haut und Kerne müssen nicht entfernt werden), in den Topf geben, Wasser zugießen und ca. 3 Min. dünsten lassen. Würzen, mit den Kräutern und Nudeln vermischen und mit dem Parmesan servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1162-Schnelle-Tomatensauce-mit-Kraeutern.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at