

Nudel mit Tomatensauce



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	1 EL (Esslöffel)
Feinkristallzucker	1 TL (Teelöffel)
Salz	2 TL (Teelöffel)
Nudeln / Pasta	200 g
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	1 Pkg.
Margarine / Thea	1 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Nudeln in reichlich Wasser mit 1 TL Salz bissfest kochen.

Margarine in einem Topf erhitzen, Mehl mit einem Schneebesen unterrühren, bis beides gut vermengt ist. Einmal kurz aufschäumen lassen und mit Tomatensauce ablöschen. 1 TL Salz und 1 TL Zucker untermengen und kurz aufkochen lassen.

Nudeln auf Teller anrichten, Tomatensauce darüber gießen und genießen.

:-) Einfach und super lecker!
Besonders für Kinder geeignet!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-467-Nudel-mit-Tomatensauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at