

## Tomaten-Sahne-Sauce mit Tagliatelle

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1 kg frische Tomaten  
1 kleine Zwiebel  
100 ml Sahne  
500 g Tagliatelle  
50 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse  
1 Bund Basilikum  
1 Prise(n) Zucker  
Salz, Pfeffer

Der Klassiker Tomaten-Sahne-Sauce mit Nudeln ist was für Kinder und Erwachsene. Also das perfekte Mittagessen, das einfach und schnell zubereitet ist. Du kannst die Sauce natürlich auch zu Fleisch oder Gemüse essen. Es muss ja nicht immer Pasta sein. Am besten schmeckt sie mit frischen Tomaten, aber falls du gerade keine zur Hand hast, kannst du auf Dosentomaten zurückgreifen. So sparst du auch etwas Zeit beim Vorbereiten.

- 1 -

Tomaten kreuzweise einritzen und mit heißem Wasser überbrühen. Ca. 3-5 Minuten ziehen lassen und Haut

abziehen. Tomaten halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Würfel schneiden.

- 2 -

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden.

- 3 -

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Tomatenwürfel und Zucker hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Tagliatelle nach Packungsanleitung in heißem Wasser kochen.

- 5 -

Tomatensauce vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer pürieren. Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Basilikum waschen, Blätter abzupfen und hacken.

- 7 -

Tagliatelle mit Tomaten-Sahne-Sauce anrichten, Basilikum und Parmesan darüber streuen.