



vorratsdose für kreidebeschriftung · h 14 cm, ø 13,5 cm · no. 50709/147, vorratsdose für kreidebeschriftung · h 20 cm, ø 9,5 cm · no. 48739/147, übertopf für kreidebeschriftung · h 14,5 cm, ø 13,5 cm · no. 4509/147

TOMATENSUGO

Zutaten für 4 Personen:

500 g reife, knallrote Tomaten,
1 kleine Möhre, 1 Stange Sellerie,
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen,
1 TL frische Rosmarinnadeln,
2 EL Olivenöl, Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
1 Bund Basilikum,
(500 g Nudeln), Salz

Zubereitung:

Den Stielansatz von den Tomaten mit der Spitze vom Messer rausschneiden. Tomaten in eine Schüssel legen, eine gute Portion kochendes Wasser darüber schütten und warten, bis sich die Haut an den angeschnittenen Stellen hochbiegt. Tomaten im Sieb kalt abschrecken, die Haut mit dem Messer abziehen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Möhre schälen und putzen, Sellerie waschen. Beides sehr klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und ganz klein schneiden. Rosmarin grob hacken.

Öl im Topf heiß werden lassen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Möhre und Sellerie kurz mitdünsten. Tomaten und Rosmarin dazu geben, salzen, pfeffern, bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Länger schadet auch nicht. Aber immer wieder umrühren! Und wenn die Sauce zu dick wird, ein wenig Wasser zuschütten.

Zwischendurch im großen Topf 4-5 l Wasser aufkochen. Ein gehäufte Esslöffel Salz dazu. Nudeln bissfest kochen. Umrühren nicht vergessen und nach 7 Minuten mal probieren. Für die frische Sauce noch Basilikum abzupfen, in Streifen schneiden und untermischen. Al-dente-Nudeln ins Sieb abgießen, gleich mit der Tomatensugo mischen und in tiefe Teller verteilen. Mit einem schönen Stück Parmesan servieren.