

Nudeln mit Tomatensoße

Für 4 Portionen

Zutaten:

800 g (Bio)Nudeln
400 g geschälte (Bio)(Eier)Tomaten (entweder selbst häuten oder fertige nehmen)
1 (Bio)Zwiebel
1 TL (Bio)Olivenöl
1 Zehe (Bio)Knoblauch
Frische (Bio)Kräuter (Oregano, Basilikum, Thymian)
1 Msp. (Bio)Zimt
Stangensellerie
(Meer)Salz
Pfeffer
(Bio)Parmesan

Zubereitung:

Zwiebeln und Stangensellerie fein hacken, ebenso die frischen Kräuter. Die Hälfte der Tomaten pürieren, die andere Hälfte in feine Stücke schneiden. Knoblauch pressen. Zwiebeln, Stangensellerie und Knoblauch mit dem Olivenöl in einer Pfanne kurz dünsten. Danach alle Zutaten zusammen in einen Topf geben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
Parmesan zum Essen beistellen servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!