



KINDERPASTA

„Seit jeher ein leckerer Klassiker:
Nudeln mit Tomatensoße.“


10 min


12 min


4



ZUBEREITUNG KINDERPASTA

Schritt 1

Zuerst die Zwiebel und die Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden und im Olivenöl glasig dünsten.

Schritt 2

Nun die gehackten Tomaten mit den Gewürzen Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian hinzufügen und einige Minuten leicht köcheln lassen.

Schritt 3

Die Cocktailtomaten in kleine Ringe schneiden und nach ca. 10 Minuten mit zur Tomatensoße hinzufügen.

Schritt 4

Die Sahne ebenfalls hinzugeben und weitere 2 Minuten leicht köcheln lassen.



Schritt 5

Die Penne in Salzwasser al dente kochen, abseihen und mit der Tomatensoße anrichten.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE NUDELN

500 g Penne

FÜR DIE SOSSE

- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 8 Cocktailtomaten
- etwas Meersalz
- Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 2-3 TL Olivenöl
- etwas Thymian
- 50 ml Sahne

„DIE FERTIG GEKOCHTE
TOMATENSOSSE BEKOMMT EINE
FRISCHE GRÜNE NOTE, WENN MAN
DIESE GANZ EINFACH MIT
BASILIKUMBLÄTTERN ODER
PETERSILIE VERFEINERT.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CA424253
Constructa Induktions-Kochstelle



Die Constructa Induktions-Kochstelle mit Touch Control Bedienung und Bräterzone – für einfach schnelles, sicheres und sauberes Kochen und Braten.

CA425353
Constructa Induktions-Kochstelle



Die Constructa Kombi Induktions-Kochstelle mit Touch Control Bedienung – schnelles, sicheres, sauberes Kochen und Braten.