

---

## Pasta mit frischer Tomatensauce

---

für zwei hungrige Esser

300g trockene Nudeln

2 Tomaten

1 große Knoblauchzehe

50g Butter

Salz, Pfeffer, etwas Zucker

3 El italienische Kräuter

ein Schuss passierte Tomaten oder  
Tomatensauce

1 Kugel Mozzarella

nach Bedarf Basilikum und Parmesan



---

Die Nudeln ganz normal in Salzwasser kochen.

Währenddessen die Tomaten in Würfel schneiden und die Knoblauchzehe in einer Presse bereit halten. Eine Pfanne auf dem Herd heiß werden und die Butter darin schmelzen lassen. Sobald sie beginnt zu sieden, die Tomaten hinzu geben und mit Salz, Pfeffer und etwas braunem Zucker würzen. Die Mengen richten sich nach eurem persönlichen Geschmack.

Wenn die Tomaten in der Butter richtig brutzeln, die Knoblauchzehe dazu pressen (ohne die Knoblauchpresse zu zerbrechen, so wie ich \*hüstel\*) und die Temperatur um ein Drittel verringern. Unter Rühren so lange köcheln lassen, bis die Tomaten größtenteils zerfallen sind. In dieser Zeit schon einmal den Mozzarella in Würfel schneiden und einige Basilikumblätter waschen. Sind die Tomaten soweit, mit einem Schuss passierten Tomaten angießen. Meist nehme ich allerdings selbst gekochte Tomatensauce, die wird nur vermutlich nicht jeder von euch im Haus haben. Noch einmal aufkochen und von der Herdplatte nehmen. Die Kräuter unterrühren und ziehen lassen.

Die Nudeln abgießen und ganz kurz abschrecken. Jetzt nur noch zusammen bauen: Nudeln auf Teller geben, Sauce darauf geben und mit Mozzarella, Basilikum und Parmesan toppen.

Zack, fertig in 20 Minuten und himmlisch lecker.

---