

Tomatensoße mit Pasta



3 reife Tomaten mit einem Mixer oder Handrührgerät zerkleinern (Schalen nicht abschälen!) und ruhen lassen. Aus
etwas H₂O
Gemüseinstantbrühe
1 TL Zucker
1 Prise Salz
Paprikapulver und einem
1/8 l Essig eine Grundsoße bereiten, je nach gewünschter Konsistenz H₂O zugeben und kochen lassen. Dann die
zerkleinerten Tomaten und
140g Tomatenmark zugeben und mit
1 – 3 EL Stärke (vorher in kaltem H₂O lösen!) binden. Jetzt
italienische Kräuter nach Geschmack zugeben und kurz aufkochen lassen.
Zubereitungszeit: 25 Minuten
Beilage: Pasta aller Art

Tipp:

- ★ Die bevorzugte Pasta schon zu Beginn kochen, dann in eine Pfanne mit Butter geben und solange auf niedriger Hitze rösten bis die Soße fertig ist.
- ★ Mit geriebenem Käse servieren.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)