



Nudeln mit Tomatensauce

Tomatensauce mit Oliven und Kapern.

- Vorbereitungszeit ca. 10Minuten
- Garzeit ca. 10 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- kleines Sieb
- großer und kleiner Kochtopf
- Durchschlag oder großes Sieb

Zutaten

- 125g Nudeln z.B. Spaghetti pro Person
- 500g passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Pfeffer, Salz
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 1/2 Glas Kapern
- 10-20 kernlose Oliven
- Rosmarin, Oregano
- Parmesan oder Grana Padano zum drüber reiben

Zubereitung

Zwiebeln schälen, in kleine Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Im Topf mit etwas Öl anschwitzen.

Oliven in kleine Stücke teilen und in den Topf geben. Kapern im kleinen Sieb abgießen und ebenfalls in den Topf schütten.

Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, geben wir die passierten Tomaten in den Topf und die Gemüsebrühe. Dazu geben wir die Rosmarinzweige und Gewürze und schmecken mit Pfeffer und Salz ab.

Im zweiten Topf bringen wir Wasser mit einer guten Portion Salz zum Kochen. Hier kommen dann pro Person etwa 100-150g Nudeln. (Tipp: Hier kommt kein Öl ins Wasser, das war früher ein Tipp der die Nudeln am Zusammenpappen hindern sollte. Das Ergebnis waren meist nur fettige Nudeln...). Dabei lieber einen Topf nehmen, der etwas größer ist als einen zu kleinen Topf. Es kommt darauf an, dass die Nudeln im Topf ordentlich Platz haben und dann kleben sie auch nicht zusammen. Immer mal umrühren.

Fertig ist das Gericht, wenn die Nudeln den nötigen Biss (al dente) erreicht haben oder anders gesagt weich genug gekocht sind.

Nudeln abgießen im Durchschlag und schnell weiter in den Topf zurück füllen damit sie nicht abkühlen.

Nudeln auf den Teller geben, Tomatensauce darüber geben und dann entweder bereits fertig geriebenen Käse darüber streuen oder frisch vom Stück reiben.

Guten Appetit!