



# Nudeln mit Tomatensauce

Tomatensauce mit Oliven und Kapern.

- Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
- Garzeit ca. 15 Minuten
- Backzeit ca. 20 Minuten



## Werkzeug

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

## Zutaten

- 1kg Nudeln z.B. Fusili
- 500-750g passierte Tomaten
- 2 Zwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- Pfeffer, Salz

- 1/2 Glas Kapern
- 1 Glas Oliven
- Rosmarin, Oregano, Basilikum
- Käse zum drüber reiben oder geraspelten Käse zum Überbacken

## **Zubereitung**

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

Oliven in kleine Stücke teilen. Kapern im kleinen Sieb abgießen.

Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, geben wir Kapern und Oliven dazu und schmoren diese noch kurz mit an. Dann kommen die passierten Tomaten in den Topf. Dazu geben wir die Rosmarinzweige und die anderen Gewürze hinzu.

Im zweiten Topf bringen wir Wasser zum Kochen. Hier kommen dann Salz und Nudeln hinein. (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 in die Auflaufform geben. Tomatensauce dazu geben und vorsichtig unterrühren. Dann den geriebenen Käse darüber streuen.

Auflaufform in den Backofen und dann 10-20 Minuten bei ca. 150°C Umluft backen. Je nach Geschmack den Auflauf servieren wenn der Käse eben geschmolzen ist oder abwarten bis er eine schöne braune Kruste bildet.

Guten Appetit!