

Rezept für Nudeln mit Tomatensauce (4 Personen)

2-3 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

100ml Olivenöl

1-2 Pisen Zucker

250ml Brühe

800g ~~Reis~~ Tomaten

Salz und Pfeffer

6 Zweige Thymian

3 Zweige Rosmarin

500g Nudeln

Gehobellem Parmesan

Basilikum

putzen und würfeln

in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben und glasig andünsten dazugeben (zur Säurereduzierung) und mit ablöschen, dann Brühe reduzieren lassen

zufügen und mit

nach Geschmack würzen

dazugeben, dann Sauce ca. 40min köcheln lassen, nach ca. 20min das Nudelwasser aufsetzen

ins kochende Wasser geben und nach

Packungsanweisung kochen

Zum Schluss Nudeln abgießen, mit der

Sauce anrichten und mit

anrichten/garnieren

Guten Appetit!