

Nudeln mit Tomatensauce

(für 6 Personen)

Zutaten:

3 Zwiebeln, gewürfelt
4 EL Wasser oder Olivenöl
½ Knolle Sellerie, geschnitten oder geraspelt
1 grüne Paprikaschote, kleingeschnitten
2 Handvoll frische Pilze, in Scheiben geschnitten
2-3 Knoblauchzehen gehackt
250 g frische Tomaten oder eine Dose Tomaten (250 g Nettogewicht)
1 Tetrapack passierte Tomaten
1 Dose Tomatenmark
1 TL getrockneter Oregano
1½ TL getrocknetes Basilikum
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
500g Spaghetti oder andere Pasta

Zubereitung:

Wasser oder Olivenöl in einem großen Kochtopf auf mittlerer Flamme erhitzen. Die Zwiebeln 5-6 Minuten glasig dünsten, dann Sellerie, Paprika, Pilze und Knoblauch hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen. Die frischen, die passierten Tomaten sowie das Tomatenmark dazugeben und die Sauce gut durchrühren. Kräuter, Salz und Pfeffer zufügen und unbedeckt etwa 30 min. köcheln lassen. Die Nudeln nach Gebrauchsanweisung kochen. Das Lorbeerblatt aus der Sauce entfernen und mit Pasta servieren.