

Tomatensugo – Pasta für Kids

1 Person

Zutatenliste:

100 g. Nudeln
Passierte Tomaten
1 EL Olivenöl
1 Frühlingszwiebel
1 frische Tomaten
Aceto Balsamico
1 El geriebener Parmesan
Kräuter aus dem Garten (Rosmarin/Majoarn)
Oder getrockene italienische Kräuter
Salz/Ofefffer aus der Mühle

Frühlingszwiebel klein schneiden, in Olivenöl anbraten.
Tomate zerdrücken und in die Pfanne geben. Passierte Tomaten dazu – mit Salz/Pfeffer/Kräuter kurz einreduzieren lassen.

Nudeln in kochendes Wasser – nach Packungsangabe kochen lassen. Abgießen
Und zu dem Tomatensugo geben. Mit geriebenem Parmesan bestreuen. Fertig.