

Nudeln mit Tomatensoße

Zutaten:

250 g Nudeln

1 Zwiebel

2-3 EL Olivenöl

2 Tomaten

1 Päckchen passierte Tomaten

1 TL Salz

Pfeffer



Zubereitung:

1. Einen Topf mit Wasser füllen und erhitzen. Das Wasser salzen und die Nudeln hinzufügen. Nach der Kochzeit, die auf der Nudelverpackung angegeben ist, die Nudeln abgießen.
2. Zwiebel fein würfeln, die Tomaten in kleine Stücke schneiden.
3. Zwiebel ca. 2 Min. im Olivenöl glasig dünsten. Anschließend die Tomaten dazugeben.
4. Passierte Tomaten, Salz und Pfeffer zufügen und aufkochen.

Guten Appetit!

