Nudeln mit Tomatensauce
Pasta al Pomodoro

Pomodoro, der italienische Begriff für Tomaten, bezeichnet die Hauptzutat in diesem Rezept. Da Sie nicht auf frische Tomaten angewiesen sind, können Sie dieses traditionelle Gericht das ganze Jahr über genießen.

Herkunft: Italien
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 75 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Bund Basilikum
2 Zweig(e) Thymian
1 Lorbeer
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel(n)
900 g Tomate(n) aus der Dose
5 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Olivenöl
500 g Rigatoni
5 EL Parmesan zum Garnieren



Pasta al Pomodoro

Vorbereitung

Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Die Stiele für die Sauce aufbewahren und mit Thymianzweigen und Lorbeerblatt zusammenbinden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin 5 Minuten dünsten. Die Tomaten, den Knoblauch und das Kräuterbündel zugeben. Zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und alles abgedeckt 40 Minuten köcheln lassen. Den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Rigatoni gemäß den Angaben des Herstellers kochen. Gut abtropfen lassen, mit ein wenig Olivenöl beträufeln und warm halten.
Wenn die Sauce fertig ist, das Kräuterbündel herausnehmen und wegwerfen. Die Basilikumblätter fein hacken und in die Sauce rühren. Nicht wieder aufkochen lassen.
Die Sauce mit den gekochten Nudeln vermengen und mit Parmesan bestreut servieren.

© 2026 coquina.de