

# Nudeln mit Tomatensugo



Die eingedickte Sauce aus Tomaten ist so schön vollmundig. In Italien die Basic unter allen Nudelsaucen. Ich bereite diese gerne aus überreifen frischen Tomaten (egal ob klein oder groß) zu und fülle mit Tomaten aus der Dose auf. Wer möchte kann große frische Tomaten noch häuten, uns stört ein bisschen Schale in der Sauce jedoch nicht. Knobi-Liebhaber geben gerne noch eine Knolle mit den Zwiebeln hinzu. Für uns ist die Sauce ist ein toller Begleiter für Nudeln, Gnocchi oder Knödel und lässt sich toll mit Gemüse, Oliven, Kapern, Parmesan etc. erweitern.

## Zutaten für 2 Personen:

800 g Tomaten frisch oder aus der Dose  
2 TL Zucker  
1 TL Gemüsebrühe  
2 Zwiebeln  
2 EL Tomatenmark  
2 EL Olivenöl  
1 EL getrocknete italienische Kräuter  
Pfeffer aus der Mühle  
250 g Nudeln

## Zubereitung:

Zwiebeln fein würfeln, im Topf mit Olivenöl andünsten. Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Gemüsebrühe und Tomatenmark zugegeben und mit Tomaten ablöschen -> frische Tomaten von grünem Teil befreien und Würfeln, Tomaten aus Dose je nach Größe zerkleinern. Sugo bei geringer Hitze für mind. 30 Min. ohne Deckel einkochen, das Wasser muss komplett verdampfen. Nudeln abkochen. Das Sugo mit Kräuter und Pfeffer würzen und mit den Nudeln mischen.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.jimdofree.com](http://www.lalalecker.jimdofree.com)