

Tagliatelle mit sahniger Tomatensauce und geschmorten Tomaten

(20 Minuten)

Zutaten

für 2 Personen

2 Frühlingszwiebeln
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
200ml Sahne
150ml Wasser
120g Tomatenmark
2 gehäufte TL Gemüsebrühe (Pulver)
Pfeffer
180g frische Cocktailtomaten
330g Tagliatelle

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln klein schneiden. Olivenöl in einen kleinen Topf geben und die Frühlingszwiebeln darin anbraten. Die Hitze der Herdplatte etwas runter regulieren. Knoblauchzehe hinzu pressen und etwas mit anschwitzen lassen.
2. Wasser für die Nudeln vorkochen. ich mache das im Wasserkocher, um Zeit und Energie zu sparen.
3. Frühlingszwiebeln mit der Sahne und dem Wasser ablöschen. Tomatenmark und Gemüsebrühpulver einrühren bis alles zu einer gleichmäßigen Sauce wird. Mit Pfeffer würzen. Alles einmal aufkochen lassen, dann etwa 5 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.
4. Tagliatelle mit Salz in das kochende Wasser geben und al dente kochen.
5. In einer Pfanne mit Öl die Cocktailtomaten auf hoher Stufe etwas schmoren lassen bis die Schale leicht dunkel wird.
6. Die Sauce gegebenenfalls nochmal abschmecken und mit den Nudeln und den geschmorten Tomaten servieren.