

Nudeln an Teufelssauce

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Nudeln, egal welche Form
3		Zwiebel(n)
1	Teel.	Öl, oder Wasser
2	Essl.	Tomatenmark
1	Pack.	Tomate(n), passierte
50	ml	Sahne
2	Essl.	Oregano
		Pfeffer, schwarz
		Salz
1	Prise	Zucker

Anleitung:

Tomaten - Sahne - Sauce, ideal als Nudelsauce Nudeln in Salzwasser al dente kochen.

In einem Topf die Zwiebeln glasig dünsten (entweder in Wasser oder in einem Tl Öl), dann das Tomatenmark zugeben, mit anschwitzen. Die Gewürze zufügen, die passierten Tomaten hinzugeben und auf kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel ca. 5-10 Minuten kochen. Dann die Sahne zufügen und nicht mehr kochen lassen. Auf den Nudeln anrichten und sofort mit z.B. frischem Baguette, Salat oder einfach pur mit den Nudeln servieren.

Die Sauce ist nicht mega-scharf, wobei meine Gäste stets den Namen "Teufelssauce" als gerechtfertigt ansahen. Es kommt ganz auf die Dosierung des Pfeffers an, der in Kombination mit den anderen Zutaten letzten Endes doch gut und deutlich spürbar ist. Vorsicht, die meisten merken erst während des Essens, wie viel Schärfe die Sauce hat.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe