

Schnelle Nudelsauce mit Crème Fraîche und Getrocknete ...

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für Portionen
250	ml	Crème fraîche
6	Stücke	Sonnengetrocknete Tomaten in Öl
5	Essl.	Tomatenmark
		Salz, schwarzer Pfeffer
		Eventuell frischer Basilikum nach Geschmack
400	Gramm	Nudeln (Penne, Rigatoni, Fusilli o.ä.)

Anleitung:

Eine blitzschnell herzustellende Nudelsauce, die ein unglaublich intensives Tomatenaroma hat.

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen.

Crème fraîche und Tomatenmark gut miteinander verrühren. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen, in schmale Streifen oder Stücke schneiden und unter die Crème-fraîche-Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell geschnittenen frischen Basilikum untermischen.

Die Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und auf vier Teller verteilen. Die Nudelsauce gleichmäßig darüber geben und servieren. Oder die Sauce noch in der Küche mit den Nudeln vermischen und dann erst die Nudeln auf Tellern verteilen.

Dazu schmeckt Blattsalat (am besten auch mit Basilikum) sehr gut.

TIPP: Die Sauce kann auch mit kalten Nudeln oder als Dip serviert werden.

Die Sauce kann 1-2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor der Verwendung noch einmal gut umrühren.