

## Penne mit Tomaten - Moehren - Sauce

Kategorien: Nudeln, Vegetarisch, Küche, Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

|     |        |                      |
|-----|--------|----------------------|
| 2   | mittl. | Zwiebeln             |
| 1   |        | Knoblauchzehe        |
| 2-3 |        | Moehren              |
| 1   | Essl.  | Butter               |
| 425 | ml     | Dose Tomaten         |
| 400 | Gramm  | Penne                |
|     |        | Salz, Pfeffer; weiss |
| 1   | mittl. | Tomate               |
| 4   | Stiele | Basilikum            |
| 200 | Gramm  | Schlagsahne          |

### Anleitung:

1. Zwiebeln und evtl. Knoblauch schaelen und fein hacken. Moehren putzen, waschen, bis auf eine grob zerkleinern.
2. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Moehrenstuecke und evtl. Knoblauch darin anduensten. Die Dosentomaten mit Saft in den Topf geben, aufkochen und ca. 10 Minuten koecheln lassen.
3. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Tomate putzen, waschen, halbieren, entkernen und wuerfeln. Uebrige Moehre ebenfalls fein wuerfeln. Basilikum waschen und die Blaettchen abzupfen.
4. Das Tomaten-Moehren-Gemisch im Topf puerieren. Sahne und Basilikum unterruehren und kurz koecheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nudeln abgiessen und mit Sosse anrichten. Moehren und Tomatenwuerfel drueberstreuen.