

Pasta Sauce mit getrockneten Tomaten

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 120g getrocknete Tomaten
- 2dl Kochrahm (Rama)
- 1.5dl Weisswein
- 4 Esslöffel Tomatenmark aus der Tube
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- eine Prise Zucker
- frische Gartenkräuter
- ggf. etwas Chiliflocken

Vorbereitung:

- Die Tomaten klein schneiden
- Knoblauch sehr klein schneiden
- Kräuter ebenfalls.

Zubereitung:

- In einem kleinen Topf mit relativ viel Olivenöl den Knoblauch kurz dünsten und dann die Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten sachte dünsten.
- Den Weisswein zugeben und den Kochrahm. Ca. 5 Minuten köcheln.
- Das Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Zucker gut unterrühren und köcheln und am Schluss die Kräuter. Wenn man's scharf mag noch etwas Chiliflocken.
- Wenn's zu dick wird, mehr Wein zugeben.

Tipp:

- Passt super zum Beispiel zu Penne.

