

# Penne mit Tomaten-Möhrensoße

Nudel-Gerichte » Penne

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 Zwiebel(n)
- » 1-2 Knoblauchzehe(n)
- » 1-2 Möhre(n)
- » 2EL Olivenöl
- » 500g Dosentomaten
- » 3 Tomate(n)
- » 200g Schlagsahne
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (scharf)
- » 3 Stiele Basilikum
- » 250g Penne

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Möhren in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren darin andünsten. 3EL Gemüse herausnehmen und beiseite stellen. Restliches Gemüse mit stückigen Tomaten ablöschen, bei mittlerer Hitze ca. 10min köcheln lassen.

2. Tomaten vierteln, entkernen und klein würfeln. Möhrengemüse pürieren und durch ein Sieb streichen. Sahne zugießen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer und Paprika abschmecken. Basilikumblättchen abzapfen. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10min garen. Basilikum nach ca. 5min zufügen.

3. Nudeln abtropfen lassen. Tomaten- und übrige Gemüsewürfel in die Soße geben und erwärmen. Nudeln mit der Möhrensoße anrichten und sofort servieren.

Nährwerte: 470kcal/E12g/F23g/KH51g pro Portion

angelegt am: 01.05.2003

Rezept-Nr: 309

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke