

Rezept

Fröhliche Pasta



Zutaten

10 mittelgroße Tomaten

2-3 Knoblauchzehen

Handvoll Basilikum

1 El Creme fraiche

2 EL Tomatenmark

2 EL Mehl

Pastaaaaa und Parmesan

2 TL Salz



Zubereitung

Die Tomaten waschen, halbieren und aushöhlen

Die ausgehöhlten Tomaten zusammen mit dem Knoblauch und Basilikum kurz zu Brei pürieren. Ich hab das im Thermomix gemacht, geht aber auch mit jeder anderen Küchenmaschine.

Tomatenmark und Creme fraiche dazu geben und die Soße ca 25 Minuten köcheln lassen. Im TM: 98 Grad, Stufe 2 ohne Deckel.

Das Mehl und Salz hinzufügen und nochmal 2 Minuten aufkochen.

über die Pasta gießen und mit Parmesan bestreuen.

Guten Appetit :)

