

Menu

PENNE MIT TOMATEN- KÄSE-SAHNE-SAUCE

 FÜR 4 GUTE ESSER 

- 400 g Penne
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 100 g Tomatenmark
- 100 g geschälte, gewürfelte Tomaten
- 100 g geriebener Emmentaler
- 100 ml Sahne
- 100 ml Wasser
- 2 gestrichene TL Zucker
- Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe
- geriebener Oregano
- geriebenes Basilikum
- 1 Lorbeerblatt

Öl erhitzen. Zwiebel schälen und würfeln sowie Knoblauch fein hacken oder pressen.

Zwiebeln im Öl glasig dünsten. Tomatenmark und Knoblauch unterrühren und kurz mit schwenken. Dann mit Wasser ablöschen.

Geschälte Tomaten, Gemüsebrühe, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben und die Sauce bei milder Hitze köcheln lassen.

Nach und nach Käse und Sahne zufügen und nochmals kurz aufkochen lassen.

Sauce vom Herd nehmen, Lorbeerblatt entfernen und mit Pürierstab glattrühren.

Nach Geschmack Oregano und Basilikum hinzufügen. In reichlich Salzwasser Spaghetti bissfest kochen, abseiden und mit der Sauce servieren.

**Guten Appetit wünscht
das Studentenwerk München!**