

Tomatensugo mit Gemüse

Zutaten

500 g Tomaten (kleine Tomaten, Cocktailtomaten)
2 EL Olivenöl
1 Päckchen gefrorene italienische Kräuter
½ EL Agavensirup
Salz und Pfeffer
2 Karotten
1 Zucchini
1 Paprika
Etwas Parmesan



Zubereitung

- 🕒 Etwas Olivenöl in einen Kochtopf geben und die Tomaten hinzufügen.
- 🕒 Die gefrorenen Kräuter und den Agavensirup zu den Tomaten geben.
- 🕒 Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 🕒 Etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- 🕒 In der Zwischenzeit die Karotten schälen, die Zucchini und Paprika waschen und alles in kleine Stücke schneiden.
- 🕒 Das Gemüse in einer Pfanne mit etwas Fett anbraten und mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls Kräutern abschmecken.
- 🕒 Anschließend die Tomaten mit einem Pürierstab pürieren und nochmals mit Gewürzen abschmecken.
- 🕒 Gleichzeitig einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen und anschließend auf einem Sieb abschütten.
- 🕒 Zum Schluss werden die Nudeln mit etwas Sugo auf einem Teller angerichtet, etwas Gemüse seitlich dazugefügt und je nach Geschmack mit etwas Parmesan verfeinern.

Viel Spaß und guten Appetit!
Euer OHA! - Team