

Die Zeltlager Kochkiste



Nudeln mit Tomatensauce

Zutaten für 10 Personen

2-3 Bund Lauchzwiebeln, 5 Dosen passierte Tomaten, 1 Knolle Sellerie, 750 ml Brühe, 2 Knoblauchzehen, 9 EL Olivenöl, 3 TL Zucker, 9 EL Balsamico dunkel, frisches Basilikum, Salz und Pfeffer.

Zubereitung

Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebelringe und den Knoblauch anschwitzen. In der Zwischenzeit den Knollensellerie waschen, schälen und grob reiben. Die Frühlingszwiebeln mit der Brühe ablöschen und nun die „Suppe“ mit den Tomaten und dem geriebenen Sellerie auffüllen. Kurz mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico abschmecken und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Darf gern etwas länger sein, dann wird der Geschmack intensiver. Kurz vor dem Servieren den frischen gerupften Basilikum über die Tomatensauce streuen.

Idee: Mit einem „Klecks“ Schmand besonders lecker.