

## Griechische Nudeln mit Tomaten- Sugo (für 4 Personen)



### Das brauchst du:

500 g griechische Nudeln (die nennen sich „Kritharaki“)

6-7 sehr reife Tomaten

2 Schalotten

250 g Gemüsebrühe

2 Esslöffel Tomatenmark

Salz

6-7 Blätter frisches Basilikum

frisch geriebenen Parmesankäse oder alternativ, wenn es griechisch sein soll, etwas Feta

### So machst du's richtig:

- 1) Stelle einen Topf mit reichlich Salzwasser auf und lass es kochen.
- 2) Schneide die Schalotten in kleine Würfelchen.
- 3) Gib etwas Butterschmalz in eine Pfanne und dünste darin die Schalotten glasig.
- 4) Gib das Tomatenmark dazu.
- 5) Schneide die Tomaten in Viertel und gib sie ebenfalls dazu.
- 6) Lösche mit der Gemüsebrühe ab.
- 7) Lass die Sugo nun etwa 10 Minuten köcheln.
- 8) Schneide in der Zwischenzeit das Basilikum in kleine Streifen.
- 9) Zerdrücke die Tomaten mit einem Kartoffelstampfer.
- 10) Gib die Nudeln in ein Sieb, hebe aber etwas von dem Kochwasser auf, denn es ist sehr stärkehaltig und du kannst damit die Soße binden, wenn sie zu flüssig sein sollte oder wenn gar keine Flüssigkeit mehr da ist.
- 11) Gib die Nudeln in die Pfanne.
- 12) Reibe etwas Parmesan darüber und gib erst jetzt das Basilikum dazu (es wird schnell braun, wenn du es zu früh in das Gericht gibst).
- 13) Richte alles auf einem Teller an und reibe noch etwas Parmesan auf jeden Teller.