



## MEIN GENUSS



### Penne mit Tomaten-Basilikum-Soße



#### It's a match!

It's a match! Jeder Liebhaber der italienischen Küche sollte Basilikum in der Küche stehen haben!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und beides fein hacken. Anschließend zuerst die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit **Olivenöl** erhitzen und andünsten. Nach **2-3 Minuten** die Knoblauchwürfel hinzufügen und mitdünsten. Pfanneneinhalt mit dem Weißwein ablöschen.
- 2 Sobald der Wein verdunstet ist, die Tomaten in die Pfanne geben und für ca. **10 Minuten** köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.
- 3 Nun die Tomatensoße mit dem gerebelten **Basilikum** sowie dem **Oregano** würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals für ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- 4 Die Nudeln durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Penne in tiefe Pasta-Teller geben und mit der Tomaten-Basilikum-Soße vermengen. Zuletzt mit frischen Basilikumblättern sowie etwas Parmesan garnieren und heiß servieren.

### Zutaten

2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
750 g gehackte Tomaten  
100 ml Weißwein  
2 TL Basilikum  
1 TL Oregano  
500 g Penne  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl  
Frische Basilikum-Blätter

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 08.10.2026.