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 verdünstet 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 19.05.2027.