

Superschnelle Tomatensauce

Im Sommer, wenn es richtig frische, sonnengereifte Tomaten gibt, schmeckt diese Sauce zu Nudeln einfach fantastisch. Da die Sauce nur leicht erwärmt wird, bleiben die Vitamine und Mineralstoffe der Tomaten fast ganz erhalten. Und bei großer Sommerhitze ist es angenehm, wenn das Nudelgericht nicht so heiß ist.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 750 g reife Tomaten
- ▶ 3 EL Olivenöl
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Einige Basilikumblätter
- ▶ Geriebener Parmesan



Zubereitung:

- ▶ Die Tomaten würfeln
- ▶ Öl in einer Pfanne erhitzen
- ▶ Die Tomaten darin kurz schwenken, die Knoblauchzehe darüber pressen
- ▶ Salzen und pfeffern
- ▶ Basilikum in Streifen schneiden
- ▶ Die Sauce über gekochte Nudeln geben
- ▶ Das Basilikum und den Parmesan vor dem Servieren darüberstreuen