

Pasta in Salzwasser al dente kochen

In der Zwischenzeit die **Zwiebel** schälen und kleinschneiden

Zwiebel in einem Topf mit heißem **Öl** andünsten
Falls gewünscht den **Speck** zufügen

Das **Tomatenmark** dazugeben und kurz anbraten

Die **Kochsahne** dazugeben und unter Rühren aufkochen

Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen
Kräuter nach Belieben dazugeben

*Je nachdem
wieviel Tomatenmark
man nimmt, wird die Soße
eher milder oder intensiver:
Einfach ausprobieren*

250 g **Pasta**

1 **Zwiebel**

125 g gewürfelter **Speck**
(nach Belieben)

ca. 4 EL **Tomatenmark**

250 ml **Kochsahne**

Basillikum



Pasta

mit Blitz-Tomatensoße



<10'



Die Zutaten hat man eigentlich immer zuhause und das Rezept ist total variabel: man kann es mit oder ohne Speck kochen und beliebig verdoppeln, verdreifachen, vervierfachen... Die Kräuter können frisch oder auch tiefgekühlt sein, schmeckt aber auch ohne gut.



Jutta Lawrence
Lead Management

