

Basilikum-Tomatensoße mit Kapern

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Zutaten:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
etwa 200 g Tomaten
1 Bund Basilikum
3 EL Olivenöl
etwa 3 EL Tomatenketchup
1 Pck. passierte Tomaten (Füllgew. 400 g)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Cayennepfeffer
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 EL Wasser
3 TL eingelegte Kapern
500 g grüne Bandnudeln oder Farfalle

1. Zubereiten: Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, mit kaltem Wasser abschrecken und enthäuten. Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und fein schneiden.

2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln mit Knoblauch darin glasig dünsten. Ketchup und passierte Tomaten zufügen und mit etwas Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Alles gut aufkochen lassen. Zuletzt Gustin mit dem Wasser mit einem Schneebesen anrühren. Die angerührte Speisestärke in die vom Herd genommene Flüssigkeit rühren und kurz aufkochen. Tomatenwürfel, Kapern und Basilikumblättchen unterrühren, Soße mit Salz und Gewürzen abschmecken und warm stellen.

3. Nudeln nach Packungsanleitung garen und mit der Soße servieren. Nach Wunsch geriebenen Parmesankäse aufstreuen.

Pro Portion / Stück: E: 18 g, F: 14 g, Kh: 98 g, kJ: 2.487, kcal: 593