

# Basilikum-Tomatensauce mit Kapern

Eine fruchtige Tomatensauce mit Basilikum und Kapern zu Nudeln

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten

## 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, Sauce mit Salz und Gewürzen abschmecken und warm stellen.

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

## Zutaten:

### Zutaten:

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