

# Schnelle Tomaten-Frischkäse-Nudeln



Gerade unter der Woche mag ich Essen, die im Nu gekocht sind – bei diesem Essen ist die Sauce zugleich mit den Nudeln fertig! Somit liegt der Zeitaufwand bei gerade mal ca. 12 Minuten 😊

Und falls ihr mal viele Tomaten zu verarbeiten habt: die Sauce lässt sich auch super einfrieren, falls es mal noch schneller gehen soll!

## Du brauchst dafür:

- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Tomaten
- Tomatenmark
- Ca. 200 g Nudeln - ich nehme dafür gerne Mini-Penne oder Mini-Pipe-Rigate
- Etwas Olivenöl
- 3-4 EL Frischkäse
- Optional: Basilikumblätter
- Salz & Pfeffer & Basilikum

## Und so geht 's:

- Wasser zum Kochen bringen, salzen und Nudeln gem. Packungsanleitung kochen
- Zwiebel, Knoblauch und Tomaten jeweils fein schneiden, Basilikumblätter waschen
- Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten
- Tomaten hinzufügen und für einige Minuten leicht köcheln lassen
- Tomatenmark hinzufügen und kurz aufkochen lassen
- Salz, Pfeffer und Basilikumblätter hinzufügen und warm halten, bis die Nudeln fertig sind
- Nudeln auf einem Teller anrichten, Tomatensauce auf die Nudeln geben und in der Mitte etwas Frischkäse drapieren, diesen etwas pfeffern oder mit frischen Basilikumblättern garnieren