

Nudeln mit Tomatensoße für 2 Personen



Ich brauche:

2 Hände Nudeln

1 kleine Zwiebel

1 Esslöffel Butter

4 Esslöffel Tomatenmark

1 Esslöffel Mehl

2 Teelöffel gehäuft Zucker

1 Große Kaffeetasse Wasser

Salz und Pfeffer

Wenn du möchtest auch mit Würstchen.

Achtung! Vor dem Kochen erst alle Zutaten auf den Tisch stellen.



Ich fange an:

Die Zwiebel in Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und das Tomatenmark dazu geben und mit der geschmolzenen Butter verrühren, kurz anbraten. Das Mehl dazu geben und kurz anschwitzen. Dann mit 200-250 ml Wasser ablöschen, je nach gewünschter Konsistenz. Etwa 10 Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

schneide die Zwiebel in Würfel

Butter im Topf warm machen

Zwiebelwürfel rein

Tomatenmark rein

gut umrühren

Mehl rein

gut umrühren

Wasser rein

gut umrühren

Salz, Pfeffer und Zucker rein

10 Minuten Kochen

Für die Nudeln:

Topf mit Wasser zum Kochen bringen

Nudeln rein

einen halben Teelöffel Salz rein

umrühren

wenn die Nudeln weich sind, in ein Sieb abkippen.

Guten Appetit

