



Wir ziehen den Kreis und kochen zusammen...

Nudeln mit Tomatensoße und Parmesan

etwa 100 gr Parmesankäse am Stück	reiben.	
eine Handvoll frisches Basilikum eine kleine Zwiebel	kleinschneiden.	
einem kleinen Löffel Olivenöl	in einem Topf kurz dünsten und	
einem kleinem Löffel Tomatenmark	mischen und mit	
400 gr Tomatenstücke aus der Dose und einer halben Dose Wasser	ablöschen	
1 großer Löffel Crème Fraîche	In die Soße rühren und mit Basilikum,	
1 halben Teelöffel Salz und Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle	würzen.	
1 Prise Zucker oder Agavendicksaft		
500 gr (Fusilli)	in ca. 11 Minuten al dente kochen.	

„al dente“ bedeutet bissfest, also nicht ganz weich gekocht, sondern immer noch ein bisschen Biss.

