

## ECHTES TOMATEN-SUGO

Das geht ganz einfach:

■ **Für 4 Personen** in einem Topf 4 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Darin 2 gehackte Schalotten und Knoblauchzehen langsam goldgelb dünsten.

■ **Inhalt** von drei Dosen Schälto­maten (425 ml) und ein kleingeschnittenes Bü-

schel Basilikum dazugeben. Durchrühren, mit dem Kochlöffel die Tomaten an Topf­wand und Boden vorsichtig zerdrücken.

■ **Bei mäßiger Hitze** solange einkochen, bis die Soße fast dicklich ist. Salzen. Pfeffer aus der Mühle zufügen und mit heißer Pasta vermengen.