Schrift: Klein Normal Groß

Pasta

# Cremige Tomatenpasta mit Basilikum

Sahnige Tomatensauce, al dente Pasta und frischer Basilikum für einen schnellen Wohlfühlklassiker.



## Zutaten

| | |
|---|---|
| **400 g** | Penne |
| **1** | Zwiebel |
| **2 Zehen** | Knoblauch |
| **400 g** | passierte Tomaten |
| **150 ml** | Sahne |
| **1 Handvoll** | Basilikum |
| **50 g** | Parmesan |
| **nach Geschmack** | Salz & Pfeffer |

| VORBEREITUNG | KOCHZEIT | PORTIONEN | SCHWIERIGKEIT | BEWERTUNG | AUTOR |
|---|---|---|---|---|---|
| 10 Min. | 25 Min. | 4 | Leicht | ★ 4,3 (3) | Anna Genuss |

## Arbeitsschritte

1. **Schritt 1**
   Penne nach Packungsangabe al dente kochen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
2. **Schritt 2**
   Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, dann passierte Tomaten und Sahne einrühren.
3. **Schritt 3**
   Sauce 8 Minuten sanft köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. **Schritt 4**
   Pasta in die Sauce geben, mit Basilikum und Parmesan servieren.

Erstellt über Wkwh · 15.11.2026 13:18