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 13:16