

## KINDERPASTA



### FÜR DIE NUDELN

---

- 500 g Penne

### FÜR DIE SOSSE

---

- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 8 Cocktailtomaten
- etwas Meersalz
- Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 2-3 TL Olivenöl
- etwas Thymian
- 50 ml Sahne

### ZUBEREITUNG KINDERPASTA

---

#### Schritt 1

Zuerst die Zwiebel und die Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden und im Olivenöl glasig dünsten.

#### Schritt 2

Nun die gehackten Tomaten mit den Gewürzen Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian hinzufügen und einige Minuten leicht köcheln lassen.

### **Schritt 3**

Die Cocktailtomaten in kleine Ringe schneiden und nach ca. 10 Minuten mit zur Tomatensoße hinzufügen.

### **Schritt 4**

Die Sahne ebenfalls hinzugeben und weitere 2 Minuten leicht köcheln lassen.

### **Schritt 5**

Die Penne in Salzwasser al dente kochen, absieben und mit der Tomatensoße anrichten.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

[www.constructa.de/rezepte](http://www.constructa.de/rezepte)



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

[www.facebook.com/Constructa.Deutschland](https://www.facebook.com/Constructa.Deutschland)