

## Nudeln mit weißer Tomatensoße – ...aber Tomaten sind doch rot, oder?

*500g Nudeln nach Wahl (Spaghetti, Penne, oder was ihr sonst gerne mögt)*

*1,5kg frische Tomaten*

*1 Zwiebel*

*1 Knoblauchzehe*

*1 Bund Basilikum*

*300ml Gemüsebrühe*

*Salz, Pfeffer, Zucker*

*Öl*

*200ml Sahne*

*1EL Speisestärke*

Für dieses „Angebergericht“ braucht ihr etwas Vorlaufzeit. Am Besten beginnt ihr damit einen Tag vorher.

Schneidet die frischen Tomaten in Viertel, die Zwiebel und den Knoblauch würfelt ihr. Das Basilikum kann grob in eine separate Schüssel gezupft werden.

Bratet zunächst die Zwiebel und den Knoblauch in einem Topf an. Wenn diese eine goldbraune Farbe haben schmeißt ihr die Tomaten dazu und gießt mit der Gemüsebrühe auf. Diese ganze Mischung lasst ihr dann 15 Minuten leicht köcheln. In den letzten 2 Minuten gebt ihr das Basilikum dazu. Zerdrückt im Anschluss Alles mit dem Kartoffelstampfer. Gebt ein frisches und sauberes Küchentuch in ein Sieb und hängt es über eine Schüssel. Füllt die Tomatenmasse in das Sieb und stellt die Schüssel über Nacht in den Kühlschrank. Am nächsten Tag habt ihr dann in der Schüssel einen klaren Tomatensaft.

Diesen Tomatensaft kocht ihr gemeinsam mit der Sahne noch einmal auf und schmeckt ihn mit Salz, weißem Pfeffer und Zucker ab. Die Soße ist dann noch relativ dünn. Rührt in einem Glas die Speisestärke mit kaltem Wasser an und gebt diese Flüssigkeit in die kochende Soße, bis ihr die gewünschte Konsistenz erreicht habt. Alternativ könnt ihr auch weißen Soßenbinder nehmen oder euch von Mama und Papa helfen lassen.

Dann nur noch die Nudeln nach Packungsangabe in siedendem Salzwasser garen, servieren und in verblüffte Gesichter schauen.