

# Nudeln mit Tomatensauce (für 4 Personen)

## Zutaten

500g passierte Tomaten  
1 Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
1Essl Olivenöl

Pfeffer, Salz und eine Prise Zucker  
Oregano, eventuell frisches  
Basilikum  
500g Spaghetti

## Zubereitung

- Heißes Wasser in einem großen Topf auf dem Herd zum Kochen bringen. Deckel nicht vergessen!
- Die Haut der Zwiebel entfernen und in kleine Würfel schneiden. Siehe Krallengrifftechnik!
- Die Knoblauchzehe ebenfalls häuten und in ganz kleine Stücke schneiden.
- Das Olivenöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und die Zwiebel sowie den Knoblauch darin dünsten. Achtung! Die Würfel dürfen nicht braun werden.
- Die passierten Tomaten hinzufügen, mit Kräutern, Pfeffer & Salz würzen. Mit einer Prise Zucker abschmecken. Etwa fünf bis acht Minuten köcheln lassen.
- Die Nudeln in das kochende Wasser geben. Einen Teelöffel Salz hinzufügen und nach Packungsanweisung gar kochen.

Aufgabe: Diese Geräte benötigst du um das Gericht zuzubereiten. Welches Küchengerät fehlt? Male es zu den anderen Geräten dazu!

