

# Die ultimative Tomatensoße zu Hartweizennudeln

Created by: Marcus Krugel - © 2002

Zubereitungszeit: ca. 15 min

Menge: für 4 Personen (Normalesser)

Zutaten:

- 500 g passierte oder gehackte Tomaten (frische Tomaten können auch gewürfelt verwendet werden)
- 2 EL Olivenöl
- 2 mittelgroße Zwiebeln, besser noch 4-5 Schalotten
- ca. 4 Knoblauchzehen (nach Geschmack auch gerne mehr)
- 1 TL gekörnte Brühe (ohne Geschmacksverstärker)
- (1 Prise Bockshornkleesamen - gibt der Soße das gewisse Etwas)
- 1 TL Salz
- 1-2 EL Zucker
- 1 TL Senf
- 1-2 EL dunkler Balsamico Essig
- ½ Becher Schmand (Crème fraîche)
- ½ TL italienische Kräutermischung oder Kräuter der Provence (frisch oder getrocknet)
- 1 EL Speisestärke
- evtl. 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- evtl. 1 Prise getrocknete Chilischoten, gemahlen
- evtl. 5 - 8 Blätter frischer Basilikum oder frische Petersilie, klein gehackt/ oder Pesto

Und los geht´s ...

1. Zwiebeln klein schneiden und in dem Öl anbraten
2. 3 Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse drücken und ca. 30 Sek. mitschmoren
3. Tomaten hinzufügen
4. Brühe, Salz, Zucker, Bockshornkleesamen, Balsamico-Essig, Senf (evtl. die gemahlene Chilischoten) und ital. Kräuter unterrühren – aufkochen lassen
5. Bei Verwendung frischer Tomaten ca. 7 Minuten zugedeckt schmoren lassen
6. Schmand mit dem Schneebesen einrühren – aufkochen
7. abschmecken – fehlt noch ´was?
8. Stärke mit ca. 2 EL Wasser verrühren und in die kochende Soße schnell einrühren
9. Die vierte Knoblauchzehe zerdrücken und unterrühren (ca. 1 Min. weiterkochen)
10. Die Soße vom Herd nehmen und eine Prise frisch gemahlener Pfeffer und die frischen Kräuter unterrühren

Tipp: Am Besten schmeckt ´s, wenn die Spaghetti bissfest sind, und auf das Gericht geriebener Mozzarella, Edamer, Gouda oder wer's mag auch geriebener ital. Hartkäse (Parmesan) gestreut wird.

Am nächsten Tag schmeckt die Soße noch besser.

---

Bon Appetit Madames et Messieurs ...