

Rigatoni Primavera

Für 2 Personen

Zutaten:

2 EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel
1 Dose geschälte Tomaten
50-100 g Erbsen (tiefgekühlt)
50-100 g Sahne
250 g Rigatoni
Salz und Pfeffer
1 TL Zucker
Oregano
Parmesan

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

1. Für die Sauce die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf in Olivenöl glasig dünsten. Anschließend die geschälten Tomaten (in Würfel geschnitten) zugeben und aufkochen.
2. Erbsen, Zucker und Sahne zugeben und mindestens 15 Minuten lang kochen.
3. In der Zwischenzeit die Rigatoni in reichlich Salzwasser kochen bis sie „al dente“ sind.
4. Die Sauce mit Pfeffer, Salz und Oregano nach Belieben würzen.
5. Die Rigatoni mit der Sauce und dem geriebenen Parmesan servieren.

Die Tomatensoße wird besser und dicker je länger man sie kocht.

