

## Staudensellerie-Tomaten-Sauce

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Bund Staudensellerie – 400 g Tomaten aus der Dose oder frische Tomaten – 1 Zwiebel – 2 EL Tomatenmark – 500 g Nudeln – 1 TL Oregano – Olivenöl – Salz – 1 Lorbeerblatt – 2 Knoblauchzehen – Basilikum – Parmesan

### Zubereitung:

- Staudensellerie quer in Scheiben schneiden (oberes und unteres Ende abschneiden) und waschen
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und leicht anbraten. Staudensellerie und Tomatenmark zugeben, kurz anbraten und mit Wasser ablöschen. Lorbeerblatt zufügen und alles bei kleiner Hitze köcheln lassen
- In der Zwischenzeit Nudeln in Salzwasser garen
- Tomaten (frisch oder aus der Dose) evtl. schneiden und zusammen mit dem Knoblauch (gepresst) zu der Sauce geben
- Gegen Ende der Garzeit die Sauce mit Oregano und Salz abschmecken
- Frisches Basilikum waschen und fein schneiden und kurz vor dem Servieren über die Sauce streuen
- Nudeln mit Sauce und geriebenem Parmesan servieren

Wir wünschen guten Appetit!

