

PASTA MIT „NUSS-BOLO“

Zutaten für die Bolo-Sauce:

1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150g Nüsse (nach Belieben Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln oder eine Mischung daraus)
2 EL Olivenöl
4 EL Tomatenmark
1 Dose Tomatenstücke (Glas, Dose oder selbst hergestellt)
400 ml passierte Tomaten (Glas, Dose oder selbst hergestellt)
Salz, Pfeffer, Oregano Basilikum

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und zu den Zwiebelwürfeln pressen. Die Nüsse fein hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel und den Knoblauch zugeben und glasig andünsten. Die gehackten Nüsse zugeben und. Das ganze ca. 5 min weiter anbraten bis die Nüsse schön angeröstet riechen. Das Tomatenmark zugeben und leicht durchrühren. Nach Belieben mit einem Schuss Grechetto ablöschen. Tomatenstücke und passierte Tomaten zugeben und zum kochen bringen und auf kleiner Flamme für rund 15 min weiter kochen.

Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum abschmecken und zu deiner Lieblingspasta servieren.

