

Rezept

# Nudeln mit Tomaten-Mandelsauce

Ein Rezept von Nudeln mit Tomaten-Mandelsauce, am 01.10.2023

## Zutaten

Salz	500 g	Spaghetti oder Makkaroni
350 g reife Tomaten, die aber nicht weich sein sollten	1	großes Bund Basilikum
3 Knoblauchzehen	80 g	gehäutete Mandeln
2 EL bestes Olivenöl		schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

## Zubereitung

1. In den größten Topf 5 l Wasser schütten, gut 1 EL Salz dazu. Deckel drauf und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser sprudelt, Nudeln rein und mit dem Kochlöffel nachhelfen, damit alle unter Wasser schwimmen. Nudeln bissfest kochen.
2. In der Zeit schon mal die Sauce machen: Tomaten waschen und würfeln, Stielansätze rausschneiden, einen Teil der Kerne mit den Fingern ablösen. Basilikum abzupfen, Knoblauch schälen.
3. Knoblauch und Mandeln im Mixer oder in der Küchenmaschine pürieren. Tomaten, Basilikum und Öl dazumixen, bis die Sauce schön glatt ist. Salzen und pfeffern.
4. Nudeln ins Sieb abgießen, abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel mit der Sauce mischen. Auf den Tisch damit.