

## Nudeln mit Kürbis-Tomaten-Sauce

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Zwiebeln – 1 mittelgroßer Hokkaido – 2 Dosen Tomaten (oder 800 g frische Tomaten) – 2 EL Tomatenmark – 1 Peperoni – 2 EL Balsamico Essig – Salz – Italienische Kräuter – 2 Knoblauchzehen – Olivenöl – 2 EL Schmand – 200 ml Gemüsebrühe

### Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch schälen und zusammen mit der Peperoni fein würfeln
- Hokkaido waschen, halbieren, die Kerne entfernen und ebenfalls in Würfel schneiden
- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und alles darin andünsten
- Tomatenmark, Essig und Brühe zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles grob pürieren
- Tomaten und Schmand unterrühren würzen
- Nudeln in Salzwasser kochen und mit der Sauce servieren

*Wir wünschen guten Appetit!*

