

Tortiglioni mit Tomatensauce (arrabiata)

Zwiebeln schälen und fein würfeln, in Olivenöl andünsten.
Tomaten vierteln, die flüssigen Kerne entfernen und fein würfeln.
Zu den Zwiebeln geben und weich kochen, Tomaten aus der Dose hinzugeben,
salzen, pfeffern, Gewürze (arrabiata) hinzugeben.
Kurz vor dem Servieren geschnittenes Basilikum dazugeben.

Wasser zum Kochen bringen, salzen.
Tortiglioni hinzufügen und bissfest garen.
Im Bain-marie in Butter warmhalten