



# ♡ Pasta ♡ Napolitana



## ♡ Zutaten

- › 220 g Penne Nudeln
- › 1 Zwiebel
- › 100 g Karotte
- › 100 g Staudensellerie
- › 300 g reife Tomaten
- › 2 EL Olivenöl
- › 1 EL getrocknete Petersilie
- › 1 TL Zucker
- › 120 ml Wasser
- › Salz & Pfeffer

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Karotte waschen, schälen und fein würfeln. Den Sellerie waschen und ebenfalls fein würfeln.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und dann das eben geschnittene Gemüse darin ca. 10 Minuten, unter mehrmaligem Umrühren, weich dünsten.

Die Tomaten waschen und fein würfeln. Diese dann zusammen mit den Gewürzen unter das Gemüse mischen und mit ca. 120 ml Wasser aufschütten. Alles kurz aufkochen lassen und ca. 45 Minuten abgedeckt bei niedriger Hitze köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren.

Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen.

Penne mit der Soße auf einem Teller servieren und wer mag noch mit Parmesan bestreuen.

