# Pasta Click und Fertig
# bei SehrLecker.de

**Die Zutaten:**

500-600 gr Nudeln, 4 Esslöffel Tomatenmark aus der Tube (Vorsicht! grosse Unterschiede), 1 Becher Creme Fraiche, Salz und Pfeffer, Nach Bedarf, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter....

**Die Zubereitung:**

Nudeln in das kochende Wasser werfen.

Tomatenmark mit etwas Öl (wenn vorhanden) andünsten. Anschließend die Creme Fraiche dazu geben und verrühren. Die Masse mit Pfeffer und Salz abschmecken. Fertig.

Vorsicht, wird schnell trocken!
Die Sauce kann mit Zwiebeln, Knoblauch, Pilzen, frischen Tomaten und ähnlichem nach Bedarf verbessert werden.