Gemüsenudeln mit Tomaten-Knoblauch Sauce

Zubereitungszeit:
50 Min.

Zutaten:
für 2 Personen

- 4 Beetgold Tortillas Karotte
- etwas Öl zum Braten

Für die Sauce:
- 750 g Tomaten (halbiert)
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 Rote Zwiebel
- eine Handvoll Basilikum
- Salz & Pfeffer
- Öl

Zubereitung:

Den Ofen auf 180° C vorheizen. Für die Tomatensauce die halbierten Tomaten in eine ofenfeste Form geben. Die Zwiebel vierteln und ebenfalls dazu geben, Öl darüber geben, Salzen und Pfeffern und dann vermischen. Die Knolle Knoblauch oben aufschneiden, sodass die Knoblauchzehen sichtbar sind. Dann etwas Olivenöl darüber geben und in Alufolie wickeln. Die Tomaten und die Knoblauchknolle für 40 Minuten im Ofen backen. Nachdem die Tomaten im Ofen geröstet sind und der Knoblauch weich geworden ist. Alles in einen Mixer geben. Den frischen Basilikum dazu geben und mixen.

Für die Gemüsenudeln, die Tortillas ist 1 cm dicke Streifen schneiden und mit Öl in einer beschichteten Pfanne anbraten, bis sie auf beiden Seiten leicht gebräunt sind. Zum Schluss die Nudeln mit der Sauce anrichten und genießen.