



## Grusel-Pasta mit scharfer Tomatensoße



### Zutaten

Menge	
1	Zwiebel
1	rote Chilischote
100 g	Käse am Stück, z. B. Butterkäse
	schwarze Oliven in Scheiben
350 g	grüne Pasta, z.B. Tagliatelle
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
4 EL	Tomatenmark
400 g	stückige Tomaten aus der Dose
100 ml	Wasser
3 EL	Olivenöl
1 kleines Bund	Basilikum
	Salz
1	Knoblauchzehe
1 gestr. TL	Zucker

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 1297 kJ, 310 kcal, 35,5 g Kohlenhydrate, 12,1 g Eiweiß, 14,8 g Fett, 13,6 mg Cholesterin, 4,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

**schnell**

### Zubereitung

Du willst, dass sich deine Halloween-Gäste so richtig gruseln? Dann solltest du unsere schaurige Eyeball-Pasta für dein Halloween-Buffet vorbereiten! Aber keine Angst, die Augäpfel bestehen nur aus Käse und Oliven. Unsere leckere Eyeball-Pasta mit grünen Nudeln und scharfer Tomatensoße schmeckt wirklich super lecker und erschreckt deine Gäste bestimmt! So easy geht's:

#### Step 1:

Zuerst musst du die Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Knoblauch fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Danach kannst du das Wasser für die Nudeln aufsetzen. Dazu Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, anschließend salzen und die grünen Nudeln hineingeben. Die Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen.

#### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Soße vorbereiten. Dazu das Olivenöl in einen Topf geben und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Dann die Chiliwürfel dazugeben und mit den Dosentomaten, dem Tomatenmark und dem Wasser ablöschen. Die Soße mit Salz, Zucker und frischem Pfeffer würzen und dann auf niedriger Stufe köcheln lassen. In der Zwischenzeit kannst du die Basilikumblätter vom Stiel zupfen, fein hacken und zur Soße geben. Für die Käseaugen musst du den Käse in dicke Scheiben schneiden und mit einem kleinen Ausstecher runde „Augen“ ausstechen. Diese mit jeweils einer Olivenscheibe dekorieren.

#### Step 3:

Zum Schluss die Tomatensauce auf den Nudeln verteilen und die Käseaugen darauf anrichten.