

## ***Pasta an Dörrtomatensauce (2 Portionen)***

### ***Zutaten:***

250 g	Pasta
1	Kleine Zwiebel
40 g	Dörrtomaten
0.75 dl	Weisswein
1 dl	Wasser
0.5 dl	Saucenhalbrahm
	Butter, Öl oder Bratbutter

### ***Zubereitung:***

- Zwiebel fein hacken und Dörrtomaten in Streifen schneiden.
- Zwiebel in der Butter andämpfen. Dörrtomaten begeben, mit Wein ablöschen, etwas einkochen.
- Wasser und Rahm zugeben, etwas einkochen, würzen.
- Pasta nach Angaben kochen, abgiessen und mit der Sauce mischen.