

# Nussbolognese



## Zutaten:

150g Nüsse, fein gehackt

1 Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

750g frische Tomaten, geschnitten

Etwas Öl zum Anbraten

Kräuter

Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Nüsse fein hacken und ohne Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, und mit etwas Öl andünsten. Anschließend die Nüsse und die geschnittenen Tomaten hinzugeben. Alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss noch mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben abschmecken. Alles noch kurz köcheln und mit einer Pasta nach Wahl anrichten.

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>