

## Penne in Gemüsesugo

Zutaten für 2 Personen:

- 1 l Gemüsebrühe (5 TL Instantpulver)
- 800 g Suppengemüse (TK)
- 4 EL Tomatenmark
- 200 g trockene Penne
- Salz
- Pfeffer
- 2 Prisen Zucker
- 2 EL gemischte Kräuter (TK)
- 2 EL geriebener Käse, 30 % Fett i. Tr.



Brühe aufkochen und Gemüse ca. 5 Minuten darin garen. Tomatenmark einrühren, grob pürieren, Penne zugeben und in der Sauce ca. 15 Minuten garen.

Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit Kräutern verfeinern. Penne mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Garzeit: ca. 20 Minuten

Pro Person: 4,5 Points Weight Watchers

