

# Kutteln in Tomatensauce

Zutaten für 8 Personen:

- 1,5 kg gut gewaschene Kutteln
  - 1 dl Raps- oder Olivenöl
  - 1 Zwiebel
  - 2 Karotten
  - 1 kleiner Sellerie
  - 1 Lauchstengel
  - 3 dl Weisswein
  - 1,5 - 2 kg Tomaten oder Pelati
  - Salz, Pfeffer
  - 1 TL Kümmel
- 
- 150 g Parmesan (nach Belieben)



Zubereitung:

Die Kutteln in feine Streifen schneiden.

Tomaten kurz überbrühen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden (oder Pelati passieren).

Das Gemüse putzen, schälen, Brunoise (kleine Würfel) schneiden und im Öl andünsten.

Die Kutteln zugeben und einige Minuten mitdünsten.

Mit dem Weisswein ablöschen.

Die passierten Tomaten einrühren, den Kümmel zugeben.

Salzen, pfeffern und zugedeckt auf kleiner Flamme ca. 1 - 1,5 Stunden köcheln lassen.

Die Kutteln müssen schön weich sein.

Sollte die Sauce noch nicht dickflüssig sein, Deckel abnehmen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Wenn gewünscht, unmittelbar vor dem Servieren frisch geriebenen Parmesan einrühren.