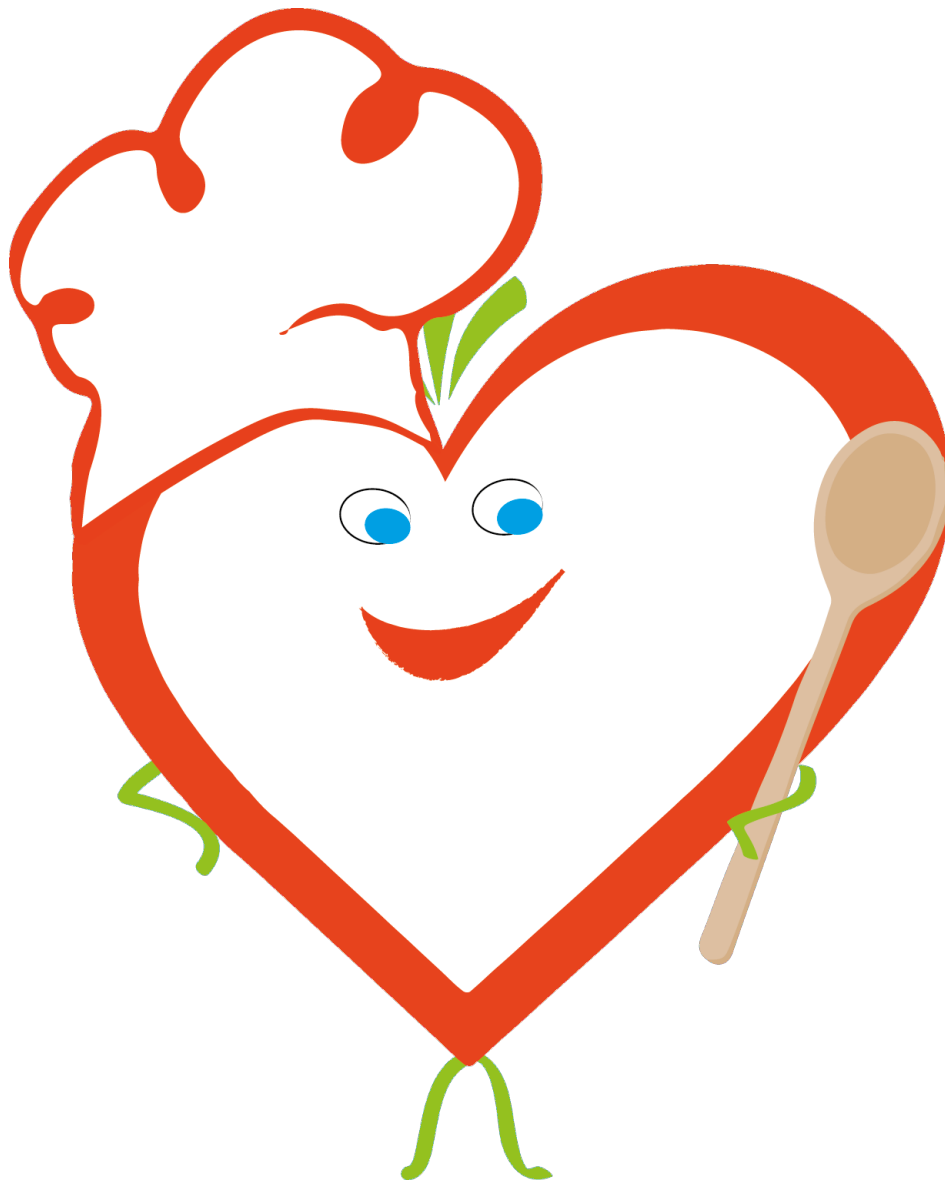


Unser Kochbuch



Inhaltsverzeichnis

Rezept

Seite

Nudeln mit Paradeis-/Tomatensauce von Thomas C. Brezina

3



Rezepttipp

von Thomas C. Brezina

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Nudeln

500 ml Paradeis-/
Tomatensauce nach Wahl

250 g frische gehackte
Paradeiser/Tomaten

Gemüse, gemischt nach Wahl

Salz, Pfeffer, verschiedene
(frische) Kräuter

Öl

evtl. Fleisch nach Wahl

Zubereitung

Hier könnt ihr verwenden, was euch schmeckt: Paradeiser/Tomaten, Karotten, Melanzani, Zucchini, Paprika, Zwiebel ... probiert es einfach aus.

Schneidet zuerst das Gemüse klein und bratet es in etwas Öl an. Dann gießt die Sauce und die gehackten Paradeiser/Tomaten dazu und erhitzt alles. Zum Würzen könnt ihr etwas Salz, Pfeffer und Kräuter wie Basilikum und Oregano verwenden.

Nebenbei die Nudeln im Salzwasser garkochen und dann zusammen mit der Sauce servieren. Wer möchte, kann noch Fleisch anbraten und unter die Sauce mischen. Ich esse meine Nudeln gerne mit frisch geriebenem Käse – das ist köstlich!

Viel Spaß beim Nachkochen!



© Robert Polster

Tipp, damit nichts übrig bleibt:

- Die Kräuter sind aus dem Beet in meinem Garten (Kräuter kann man auch gut in Blumenkistchen anpflanzen). So verwende ich immer die richtige Menge und muss nichts wegwerfen.
- Kocht nicht zu viel. Lest nach, für wie viele Leute ein Rezept ist.

Tipp für die Restküche:

- Wenn Sauce übrig bleibt, könnt ihr sie in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag frische Nudeln kochen. Nudelsauce schmeckt eigentlich am nächsten Tag noch besser, weil sich die Geschmacksstoffe dann länger ausbreiten konnten.



Zutaten

Zubereitung

Tipp, damit nichts übrig bleibt:

Hier ist Platz, um ein
Foto deiner Speise
einzukleben.

Tipp für die Restküche:

