

Nudelpfanne



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	
Schinken	5 Scheibe(n)
Crème fraîche / Crème fraîche / Creme fraîche	2 EL (Esslöffel)
Nudeln / Pasta	125 g
Knoblauchpulver	Etwas / nach Bedarf
Tabasco	Etwas / nach Bedarf
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Maiskörner	½ Dose(n)
Salami	5 Scheibe(n)
Tomatenmark	1 EL (Esslöffel)
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	500 ml
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Gemahlener Koriander (Samen)	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel klein würfeln, Schinken und Salami in Streifen schneiden. Alles in der Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Tomaten klein schneiden und dazu geben.

Nudeln, Brühe und Mais zugeben.

Mit den angegebenen Gewürzen würzen und zum kochen bringen und auf mittlerer Stufe mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Nach 5 Min. Cremé Fraîche und Tomatenmark einrühren und 5 Minuten mit geschlossenem Deckel

köcheln lassen.

Sollte die Sauce zu sehr einkochen, einfach mit etwas Milch/Brühe oder Wasser verlängern und noch einmal mit den Gewürzen nach Geschmack abschmecken.

: -)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-199-Nudelpfanne.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at