

Schnelle Nudel-Pfanne



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

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

Zubereitung:

Zwiebel fein würfeln, Schinken und Salami in Streifen schneiden; alles in einer hohen Pfanne mit etwas Öl anbraten;

Anschließend die klein geschnittenen Tomaten zugeben, die ungekochten Nudeln und die Suppe hineingeben.

Mais hinein und würzen. Dann soll alles zum kochen gebracht werden. Herdplatte auf mittlere Stufe schalten, Deckel drauf und köcheln lassen.

Nach kurzer Zeit das Creme fraiche und das Tomatenmark zugeben, alles gut verrühren und wieder ca. 5 min. kochen lassen. (Vorsicht: nicht zu stark!!) Wenn die Flüssigkeit zu stark einkocht, einfach mit etwas Flüssigkeit verlängern (Milch, Wasser, Suppe), umrühren und nachwürzen.

Wer möchte kann gegen Ende der Garzeit (wenn die Nudeln durch sind) noch etwas Käse auf die Nudelpfanne geben und zerlaufen lassen (Mozarella).

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-377-Schnelle-Nudel-Pfanne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at