Schneller Nudeleintopf

Suppen » Tomaten-Suppe

Zutaten (4 Personen)

» 2 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 500g Porree
» 250g Penne
» 850g Dosentomaten
» 2 EL Olivenöl
» 1 TL getr. Thymian
» 1 TL getr. Majoran
» 1 TL getr. Kräuter der Provence
» 3 EL Tomatenmark
» 300ml Instant-Gemüse-Brühe
» 150g Cocktailtomaten
» 1/2 Bd. Petersilie
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Zucker
» 4 TL Pesto

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Porree putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden. Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben und nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Tomaten mit dem Saft pürieren. Öl in einem Topf erhitzen. Porree, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter darin andünsten. Tomatenmark unter Rühren anschwitzen. Mit Brühe und pürierten Tomaten ablöschen, aufkochen und ca. 5min köcheln lassen.

3. Die Nudeln abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Nudeln und Tomaten in die Suppe geben und ca. 5min erwärmen.

4. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Eintopf mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken, mit Petersilie bestreut servieren.

Nährwerte: 390kcal/E13g/F12g/KH57g pro Portion

angelegt am: 21.06.2004 Rezept-Nr: 1121

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke