

# Nudeln mit Gemüsesoße

Nudel-Gerichte » Penne

## Zutaten (1 Person)

- » Salz & Pfeffer
- » 100g Penne
- » 1/2 Pk. Pfannengemüse (ital.)
- » 1 TL Öl
- » 150g Dosentomaten
- » 1/2 TL Kräuter (italienische)
- » 30g Parmesan

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser zum kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanleitung bissfest garen.
2. Das Gemüse im heißen Öl andünsten. Tomatenpüree, Kräuter zufügen, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen. Soße darüber geben, mit Parmesan bestreuen.

Tipp: Primavera-Gemüse von Iglo verwenden.

Nährwerte: ca. 640kcal pro Portion

angelegt am: 01.11.2005

Rezept-Nr: 1947

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