Rezept für Italienisches Nudelgericht

VON Nadine

PORTIONEN
4 Portionen

ZEIT
20 Min

ZUTATEN

- 1-2 Stück Zwiebeln
- 3-4
- Stück Mettenden (Räucherenden)
- 3/4 L Wasser
- 1/2 Tube Tomatenmark
- 1
- Packung Passierte Tomaten
- Beliebig G Gabelspaghetti
- Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikagewürz
- 1 Stück Brühwürfel

ZUBEREITUNG

Die gewürfelten Zwiebeln mit Fett im Topf erhitzen

Mettenden in Scheiben geschnitten dazugehenbund andünsten

Mit Wasser auffüllen. Brühwürfel, Tomatenmark und passierte Tomaten hinzugeben. Umrühren!

Nudeln hinzufügen und ca. 10 Minuten kochen und mit den Gewürzen abschmecken. Das Wasser sollte vollständig verdampfen, damit nur noch die „Sauce“, Nudeln und mettenden übrig bleiben. Guten Appetit!

Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.

ZUBEREITUNG

Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.