Rezept

Penne mit Mais-Tomaten-Sugo

Ein Rezept von Penne mit Mais-Tomaten-Sugo, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	Penne
1	kleine Zwiebel
1	kleine Dose Mais (40 g Abtropfgewicht)
1 Dose	stückige scharfe Tomaten (400 g)
	Zucker
2 EL	geriebener Emmentaler (Kühlregal)
	Salz
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
	Pfeffer
1-2 Zweige	Oregano

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in 2 l kochendem Salzwasser bissfest garen.

2. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Mais in ein Sieb abgießen, abbrausen und gut abtropfen lassen.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin bei schwacher Hitze anbraten. Die Tomaten und den Mais hinzufügen. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Mais-Tomaten-Sugo aufkochen und bei milder Hitze 5 Min. garen.

4. Die gegarten Nudeln abgießen und abtropfen lassen, dabei 4 EL Nudelkochwasser auffangen. Die Penne samt dem aufgefangenen Kochwasser unter die Sauce mischen und nochmals erhitzen. Den Oregano abbrausen, die Blättchen abzupfen und hacken. Die Nudeln in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, Emmentaler und Oregano darüberstreuen.