Rezept

Tomaten-Nudeltopf

Ein Rezept von Tomaten-Nudeltopf, am 27.04.2024

Zutaten

1	kleine Dose Tomaten (400 g)
1/4 l	Hühnerbrühe (Instant)
100 g	Hühnerbrustfilet
	Salz
1/2 Bund	Basilikum
2 EL	Tomatenmark
125 g	Gabelspaghetti
75 g	TK-Erbsen
	Pfeffer

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten in einen Topf geben und mit einer Gabel zerdrücken. Tomatenmark, Hühnerbrühe und Nudeln zugeben und alles zum Kochen bringen.

2. Das Hühnerbrustfilet klein schneiden, in den Topf geben und bei schwacher Hitze ca. 10 Min. garen.

3. Die gefrorenen Erbsen kurz vor Ende der Garzeit unterrühren.

4. Die Erwachsenenportion mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum waschen und die Blätter mit einer Schere in die Portion schneiden.