

Rezept

Nudeln mit Tomaten-Pilz-Sauce

Ein Rezept von Nudeln mit Tomaten-Pilz-Sauce, am 18.04.2024

Zutaten

150 g Champignons	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark	5 Zweige Oregano
1 Zweig Rosmarin	150 ml Gemüsebrühe
200 g Tomatenpüree (Fertigprodukt)	300 ml Reisdrink
Jodsalz	Pfeffer
1 TL mildes Currypulver	300 g Nudeln (ohne Gluten und Ei)
4 Stängel Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Die Champignons trocken abreiben, putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark darin dünsten. Oregano und Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Blätter und Nadeln abzupfen. Beides grob hacken und über die Zwiebeln streuen. Die Pilze einrühren und dünsten. Brühe angießen und das Gemüse bei schwacher Hitze ca. 15 Min. schmoren lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist.
3. Das Tomatenpüree und den Reisdrink kräftig unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen und bei schwacher Hitze sanft weiterkochen lassen.
4. Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Mit der Pilzsauce unter die Nudeln heben. Sofort servieren.