

## Rezept

# Pasta-Paella

Ein Rezept von Pasta-Paella, am 12.09.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Zwiebel (ca. 100 g)                            | <b>1 EL</b> Olivenöl                           |
| <b>1</b> Packung TK-Pfannengemüse »Italienisch« (400 g) | <b>1</b> kleine Dose geschälte Tomaten (400 g) |
| <b>150 g</b> sehr kleine Pasta (z. B. Ditalini)         | <b>1/4 l</b> Gemüsebrühe                       |
| <b>2 EL</b> Ayvar (Paprikapüree; aus dem Glas)          | <b>1</b> Döschen gemahlener Safran (0,1 g)     |
| Pfeffer   | Salz   |
|   | <b>2-3 EL</b> Zitronensaft                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

- 1.** Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren braten. Gemüse dazugeben und 2-3 Min. mitdünsten.

---

- 2.** Dosentomaten mit Saft und Brühe dazugeben. Tomaten mit einer Gabel leicht zerdrücken. Nudeln untermischen, mit Safran, Ayvar, Salz und Pfeffer würzen.

---

- 3.** Alles bei schwacher Hitze 10-12 Min. kochen, dabei mehrmals gut durchrühren. Zitronensaft untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, glatt streichen und in der Pfanne servieren.