

Rezept

Penne Tofunese

Ein Rezept von Penne Tofunese, am 25.05.2024

Zutaten

200 g Penne	Salz
150 g schnittfester Tofu	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	1 getrocknete Chilischote
1/2 Päckchen »Italienische Kräuter« (TK)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Die Penne nach Packungsangabe in Salzwasser in etwa 10 Min. bissfest kochen.
-
2. Inzwischen den Tofu fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Den Tofu zusammen mit dem Tomatenmarkiterrühren. Die Chilischote dazubröseln, 2 Min. unter Rühren anbraten. Mit 6 EL Nudelkochwasser ablöschen, 3 Min. schmoren. Salzen und die Kräuteriterrühren. Die Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und unter die Sauce mischen.