

## Rezept

# Penne Tofunese

Ein Rezept von Penne Tofunese, am 03.05.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Penne	Salz
<b>150 g</b> schnittfester Tofu	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>1</b> getrocknete Chilischote
<b>1/2 Päckchen</b> »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.