

Rezept

# Ruck-Zuck-Nudeln mit Tomatensauce

Ein Rezept von Ruck-Zuck-Nudeln mit Tomatensauce, am 16.02.2025

## Zutaten

<b>4-6</b> Tomaten (ca. 600 g)	<b>1-2</b> Chilischoten
<b>1/4 l</b> Tomatensauce (siehe Rezept-Tipp)	Salz
Pfeffer	Zucker
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>500 g</b> Nudeln (Penne)
<b>10 Stängel</b> Basilikum	<b>50 g</b> Parmesan

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, in Stücke schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Chilischoten waschen, in Ringe schneiden, Stielansatz und evtl. die Kerne entfernen. Alles zusammen mit der Tomatensauce, wenig Salz, Zucker und Olivenöl im Schnellkochtopf ohne Druck aufkochen.

---

2. Die Nudeln und ½ l Wasser zu den Tomaten in den Schnellkochtopf geben. Den Topf verschließen und auf Stufe 1 erhitzen. Wenn der Druck aufgebaut ist, den Topf von der Herdplatte ziehen und 6 Min. garen. Wenn der Druck abfällt, den Topf wieder auf die Herdplatte stellen.

---

3. Inzwischen das Basilikum abbrausen, trockentupfen, die Blätter in feine Streifen schneiden. Parmesan reiben.

---

4. Den Schnellkochtopf vom Herd nehmen, abdampfen lassen und öffnen. Nudeln auf Teller verteilen, Pfeffer darüber mahlen und mit Parmesan und Basilikum betreuen.