

Rezept

Salami-Gemüse-Nudeln

Ein Rezept von Salami-Gemüse-Nudeln, am 09.05.2024

Zutaten

1 Stange Lauch	50 g Salami (in Scheiben)
400 ml Gemüsesaft	2 TL getrockneter Majoran
200 g Nudeln mit kurzer Garzeit (z. B. Mini Penne Rigate, Kochzeit ca. 6 Min.)	30 g Parmesan
Pfeffer	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal, 14 g F, 24 g EW, 81 g KH

Zubereitung

1. Lauch putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Salami in Streifen schneiden. Gemüsesaft und 100 ml Wasser in einem Topf (22-24 cm Ø) bei starker Hitze zugedeckt aufkochen. Lauch, Salami, Majoran und Nudeln einrühren. Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze nach Packungsanweisung plus ein paar Min. bissfest garen. Anfangs gelegentlich, gegen Ende häufig umrühren und löffelweise Wasser dazugeben, wenn es zu trocken wird.
2. Den Parmesan reiben. Die Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort servieren.