Rezept

Schnelle Makkaroni mit Gemüseragout

Ein Rezept von Schnelle Makkaroni mit Gemüseragout, am 09.08.2025

Zutaten

	Salz
1 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
100 ml	Gemüsebrühe
	Pfeffer
10	schwarze Oliven
200 g	kurze Makkaroni
300 g	französisches TK-Pfannengemüse
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
1 TL	Kräuter der Provence
4-6	Basilikumblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. 2 l Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Makkaroni darin nach Packungsangabe bissfest garen.

2. Inzwischen das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Pfannengemüse dazugeben und bei starker bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 5 Min. braten. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Tomaten, Brühe und Kräuter der Provence gut untermischen. Das Ragout bei mittlerer Hitze 5-6 Min. kochen lassen. Salzen und pfeffern.

3. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit der heißen Gemüsesauce mischen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Basilikumblätter grob zerzupfen. Mit den Oliven über das Gericht streuen.