

Rezept

Schupfnudeln mit Tomatenschafskäse

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Tomatenschafskäse, am 26.04.2024

Zutaten

400 g Tomaten	2 Knoblauchzehen
4 Stängel Basilikum	2 EL entsteinte schwarze Oliven
3 EL Olivenöl	Salz
Cayennepfeffer	1 Prise Zucker
200 g Schafskäse (Feta)	1 EL Butter
800 g Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und grob hacken, dabei die Stielansätze herausschneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.
2. Die Tomaten, den Knoblauch und das Basilikum mit den Oliven und 2 EL Öl in einem Mixer grob durchmischen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Den Schafskäse mit den Fingern in kleine Stücke krümeln, untermischen.
3. Das restliche Öl mit der Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Darin die Schupfnudeln bei mittlerer Hitze rundherum in etwa 5 Minuten knusprig braten. Tomatenschafskäse nur kurz untermischen, Nudeln abschmecken und gleich auf große Essteller oder Pastateller verteilen. Auf den Tisch stellen.