

Rezept

Tomaten-Nudeltopf

Ein Rezept von Tomaten-Nudeltopf, am 21.05.2025

Zutaten

1 kleine Dose Tomaten (400 g)	2 EL Tomatenmark
1/4 l Hühnerbrühe (Instant)	125 g Gabelspaghetti
100 g Hühnerbrustfilet	75 g TK-Erbsen
Salz	Pfeffer
1/2 Bund Basilikum	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten in einen Topf geben und mit einer Gabel zerdrücken. Tomatenmark, Hühnerbrühe und Nudeln zugeben und alles zum Kochen bringen.

2. Das Hühnerbrustfilet klein schneiden, in den Topf geben und bei schwacher Hitze ca. 10 Min. garen.

3. Die gefrorenen Erbsen kurz vor Ende der Garzeit unterrühren.

4. Die Erwachsenenportion mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum waschen und die Blätter mit einer Schere in die Portion schneiden.