

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Mozzarella Und Rucola

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Käse, Mozzarella, Nudel, Rucola, Teigware

2	Essl. Olivenöl		Salz und Pfeffer
1	Zwiebel, gehackt	2	Bund Rucola (Rauke)
210 g	Dose Tomaten (Abtropfgew.)	150 g	Mozzarella
500 g	Bandnudeln		

Das Olivenöl in einem mittel großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Tomaten samt Saft zufügen, im Topf grob zerschneiden und 10 Minuten köcheln lassen. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser in 8-10 Minuten al dente kochen.

Rucola abrausen, kleine Blättchen ganz lassen, größere grob zerschneiden. Mozzarella erst in Scheiben, dann in kleine Würfel schneiden.

Die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola und Mozarellawürfel unterheben. Die Nudeln abgießen, auf 4 Teller verteilen und die Sauce als Klacks in die Mitte setzen.

Anstelle von Rucola können Sie glatte Petersilie verwenden.

: Pro Portion: 600kcal