

Nudeln mit Tomaten-Paprika-Sauce

Das Rezept reicht für ca. 17 Kinder + 3 Erwachsene

ZUTATEN:

2 kg Nudeln

1,5 l Sauce (z.B. 3x Passata):

3 mittlere Paprika (Gelb, Rot)

1 Zwiebel, Knobi nach belieben

Pfeffer, Salz, Prise Zucker

Kräuter (Basilikum oder Oregano)

dazu **passen**

2 Gläser Oliven

Schaftskäse/Ziegenkäse

Parmesan

ZUBEREITUNG

SOÛSE

Zwei Schalotten fein würfeln und in Butter in der Pfanne anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Zwiebeln mit ca. einem halben Liter des Wassers, in dem die Klopse gegart wurden, ablöschen. Mit einem Schuss Essig, einem Schuss Kapern, Wasser und frischen Kapern abschmecken. Den Sud einkochen lassen. In der Zwischenzeit Speisestärke anrühren und Butter lösen. Die Speisestärke und die Butter unter ständigem Rühren zu dem eingekochten Sud hinzugeben. Mit Salz, Muskat und Sahne abschmecken.

NUDELN

Wasser salzen. Nudeln bißfest kochen. Abgießen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Insgesamt: 45 Minuten

Varianten: Sauce mit Zucchini, Möhren oder Gemüse der Saison.