

REZEPT DER WOCHE

SCHUPFNUDELN

MIT TOMATEN UND SPINAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

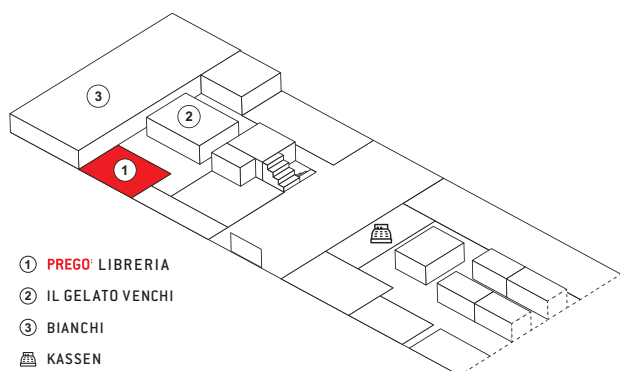
- 500 g Cocktailtomaten
- 200 g Baby-Spinat
- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 600 g Schupfnudeln
[aus dem Kühlregal]
- 2 TL Zucker
- 2 EL Weißweinessig
- Salz • Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Pinienkerne

01. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Spinat verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.

02. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze 1 bis 2 Minuten anbraten. Das restliche Öl und die Schupfnudeln hinzufügen und alles 3 Minuten weiterbraten. Schupfnudeln und Zwiebeln an den Pfannenrand schieben.

03. Die Tomaten in die Mitte der Pfanne geben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit Essig ablöschen und alles mischen. Den Spinat hinzufügen und 1 Minute zusammenfallen lassen. Nochmals alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren mit den Pinienkernen bestreuen.

TIPP Manche kleinen Kinder mögen die Konsistenz von Tomaten, Zwiebelringen und Spinat nicht. Dann die Schupfnudeln getrennt von der Sauce zubereiten und die Sauce pürieren. Rote Zwiebeln machen optisch viel her und sind meist weniger „bissig“ als weiße.



Preis: 14,99 €
Rezept von der Seite 14

Alle Rezepte der Woche
finden Sie auch unter
[facebook/pregocookbookstore](https://facebook.com/pregocookbookstore)

