



Rote Reisnudeln mit Gemüsesauce

2 Portionen

250 g Reisnudeln
150 g Möhren
1 Zwiebeln
1 Paprika
100 g Rotkohl
80 g getrocknete
Tomaten
Olivenöl
Oregano
Kurkuma oder
Curry
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
Petersilie

4 Portionen

500 g
300 g
2
2
200 g
160 g

2 EL

Zubereitung

Die Reisnudeln in Salzwasser ca. 8 min. al dente kochen.

Möhren, Zwiebeln und Paprika in ganz kleine Würfel und Rotkohl in dünne Streifen schneiden.

Das Gemüse in der Reihenfolge Zwiebeln, Möhren, Paprika, Rotkohl nacheinander in die Pfanne geben und anbraten. Zum Schluss Oregano, Kurkuma und Tomatenmark zum Pfannengemüse geben.

Getrocknete Tomaten klein schneiden und ebenfalls ans Gemüse geben, eventuell etwas Wasser angießen, wenn die Sauce zu trocken ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Soße mit der Pasta vermengen und mit gehackter Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Das sollten Sie zuhause haben:
Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano,
Kurkuma

Tipp:

Reisnudeln werden aus Reismehl hergestellt und sind in Asien weit verbreitet. Bei uns erfreuen sie zunehmend Herz und Magen von Glutenallergikern. Uns schmeckten sie aber auch ohne Allergie ganz toll. Einfach mal probieren. Jetzt neu im Shop.