

Alfons Schuhbecks Rezept zum Start des Amazon.de Lebensmittel-Onlineshops

Rezept: 'Schuhbecks schnelle Nudeln à la Amazon'

Zutaten (2 Portionen)

(Alle über www.amazon.de/lebensmittel erhältlich)

150	g	Cocktailtomaten
1		kleiner Zucchini (ca. 250 g)
300	ml	Gemüsebrühe
2	EL	Schuhbecks Nudelgewürz
400	g	Tagliatelle
		Salz
2	EL	Schuhbecks Vitalöl
1	EL	geschnittenes Basilikum

geriebener Parmesan zum Bestreuen

Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung:

Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Zucchini waschen, Stielansatz entfernen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. In einer tiefen großen Pfanne oder einem Topf Zucchiniwürfel, Gemüsefond und Schuhbecks Nudelgewürz erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Tagliatelle in Salzwasser eine Minute kürzer als auf der Packung angegeben kochen und auf einem Sieb abgießen. Die Nudelsauce einmal aufkochen, die frisch gekochten Nudeln hinein geben, die Pfanne vom Herd nehmen und die Nudeln in der Sauce wenden. Die Cocktailtomaten dazu geben, zuletzt Vitalöl und Basilikum dazu geben und gegebenenfalls mit etwas Salz würzen.

In Pastatellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und mit Basilikumblättern garnieren.

Tipp:

Die Nudeln werden nach dem Kochen nicht mit kaltem Wasser abgeschreckt, so verbinden sie sich besser mit der Sauce. Allerdings muss das Gericht dann sofort fertig gestellt werden, damit die Nudeln nicht aneinander kleben.