

Nudelsauce Á la Verena

Zutaten für: 4 Portionen

2	klein.	Zwiebel(n), gewürfelte oder in Ringe geschnittene
2		Zehe/n Knoblauch, klein geschnittener
250	Gramm	Champignons, in Scheiben geschnittene
1	Dose	Mais
1	Glas	Tomatensauce (großes Glas nach Art Napoli)
2	Essl.	Frischkäse
		Dazu Gewürzmischung für Pizza
		Salz und Pfeffer
400	Gramm	Nudeln
		Dazu Käse, geriebener

Anleitung:

schnell und unkompliziert, aber sehr lecker Die Nudeln in kochendem Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Durch ein Sieb abschütten.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Die Champignons dazu geben, leicht salzen und kurz mitbraten lassen. Den Mais dazugeben und mitbraten lassen. Nun die Tomatensauce zufügen (mir reicht die Hälfte vom großen Glas, aber einfach selber ausprobieren) und leicht aufkochen. Den Frischkäse zugeben und so lange einrühren, bis er sich mit der Sauce bindet. Mit den Gewürzen abschmecken.

Auf Tellern anrichten und heiß servieren. Den geriebenen Käse bei Tisch anbieten.

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe