

* NUDELN RÖT-WEISS¹

500g TOFU | TOMATENMARK | 1 ZWIEBEL | 1 TL ZUCKER
1 KNOBLAUCHZEHE | 1 DOSE GESTÜCKELTE TOMATEN
200ml GEMÜSEBRÜHE | OREGANO | 500g NUDELN
SALZ | PFEFFER | OLIVENÖL | PARMESANKÄSE

BESCHREIBUNG:

- Zuerst den Tofu mit einer Gabel zerbröckeln und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten.
- Hacke die Zwiebel klein und gib sie gemeinsam mit zwei Teelöffeln Tomatenmark zum Tofu in die Pfanne.
- Löse die Gemüsebrühe in 200ml kochendem Wasser auf und gib sie ebenfalls in die Pfanne.
- Schneide jetzt den Knoblauch in kleine Stücke und rühre ihn mit der Dose Tomaten zum Rest der Sauce.
- Würze alles mit Salz, Pfeffer und Zucker und lasse deine Sauce 30 Minuten köcheln.
- Nach 15 Minuten kannst du deine Nudeln in einen Topf voll kochendem Salzwasser geben und darin kochen.
- Wenn die Sauce fertig ist, gib Oregano, Olivenöl und Parmesan oben drauf. Dann kannst du sie mit den fertigen Nudeln vermischen.

BEWERTE DAS REZEPT:



* Dieses Rezept solltest du nur mit Erwachsenen kochen.

