

Herz pasta Arrabbiata Rezept

Kategorie Hauptspeisen

Portionen 2

Zubereitung 25 Minuten



Zutaten

- 250 g Wajos Herz Nudeln
- 1 Zwiebel - kleingehackt
- 1 EL Olivenöl
- 25 g Wajos Arrabbiata Sauce
- 100 ml Wasser
- 100 ml Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- Kirschtomaten - halbiert
- Italienische Kräuter (oder Wajos Toskana Blend)
- Salz
- Pfeffer

Nach Geschmack:

- 1 Dose gestückelte Tomaten
- Pinienkerne zum Verfeinern
- Parmesan zum Verfeinern

Zubereitung / Anleitung

1. Zuerst die Herz Nudeln nach Packungsanweisung kochen.
2. Währenddessen in einer Pfanne die Zwiebel mit etwas Öl anbraten, die Arrabbiata Sauce hinzugeben und mit 100 ml Wasser sowie 100 ml Olivenöl aufkochen lassen – dabei gelegentlich rühren und je nach Konsistenz etwas Tomatenmark unterrühren.
3. Nach Geschmack und gewünschtem Schärfegrad können noch gestückelte Tomaten hinzugegeben werden.
4. Schließlich auch die halbierten Kirschtomaten sowie ein paar italienische Kräuter untermischen, kurz köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann schließlich die abgeschütteten Herz Nudeln in die Pfanne geben, durchschwenken und sofort servieren.

Weitere Hinweise zum Rezept

Wer mag, kann das Gericht mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan verfeinern.

Verwende Produkte bei diesem Pasta-Rezept:



Arrabbiata Sauce 7,70 €



Herznudeln