



Hab Dich lieb Nudeln mit Frischkäse

- ★ Schwierigkeitsgrad: einfach
- L Zubereitung: 15 Minuten
- 🍴 Reicht für 4 Portionen

Zutaten

4 Portionen

FruchtBar Zutaten

150 g Bio Herznudeln

weitere Zutaten

150 g Frischkäse

Handvoll Cocktailtomaten

kleine Dose Erbsen

1 kleine Zwiebel

1 Esslöffel Öl

Gemüsebrühe nach Belieben

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Dazu brauchst du

- Pfanne
- Topf
- Schneidebrett
- Messer

Zubereitung

1. Wasser in einem Topf erhitzen und Nudeln dazu geben, sobald das Wasser kocht. Hitze reduzieren und Nudeln darin ca. 5 Minuten köcheln lassen.
2. Parallel Zwiebeln klein würfeln und mit Öl in einer Pfanne glasig dünsten. Cocktailtomaten viertel und mit zu den Zwiebeln in die Pfanne geben.
3. Nudeln abgießen und tropfnass zu den Zwiebeln und Tomaten in die Pfanne geben. Frischkäse einrühren und alles gut vermischen.
4. Erbsen abtropfen lassen und ebenfalls unterrühren.
5. Nach Bedarf kann jetzt noch Gemüsebrühe mit Wasser vermischt hinzugefügt werden. Umso mehr, umso flüssiger wird die Soße. Wer es also lieber cremiger hat kann die Gemüsebrühe auch ganz weglassen.
6. Zum Abschluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Garnieren eignet sich zum Beispiel noch eine frische Cocktailtomate und Basilikum. Guten Appetit!

TIPP: Wer es noch tomatiger haben möchte, kann auch gerne noch eine Bio-FruchtBar Tomatensoße mit unterrühren.



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrepte](#)

