

Nudeln Rezepte

Bandnudeln In Pikanter Sauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Kapern, Olive, Tomate, Bandnudeln, Teigwaren

400 g	Bandnudeln	2 Essl. Kapern
150 g	schwarze Oliven, entsteint	1 Knoblauchzehe, fein gehackt
750 g	Tomaten	Basilikum, fein gehackt
4 Essl.	Olivenöl	Salz

1. Nudeln in Salzwasser kochen und gut abtropfen lassen.
2. Oliven in Scheiben schneiden.
3. Tomaten heiß überbrühen, häuten, entkernen und würfeln.
4. Oliven, Tomaten, Öl, Kapern, Knoblauch und Basilikum vermengen.
5. alles eine Stunde lang ziehen lassen.
6. dann bei mittlerer Hitze einkochen lassen.
7. Sauce mit Bandnudeln mischen und servieren.