

Italienische Rezepte

Italienisches Nudelgericht

Gattung: Teigwaren, Italien, Nudel

2 Liter Wasser
Salz

250 g Bandnudeln

für die Sauce

4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz
4 Essl. Olivenöl
250 g Tomaten

2 Essl. Tomatenmark
1/8 Liter heiße Fleischbrühe aus
-Würfeln
weißer Pfeffer

für das Fleisch

500 g Schweinefilet
80 g Butter oder Margarine
Salz

weißer Pfeffer
1 Spritzer zerriebener Oregano
50 g geriebener Parmesankäse

Nudeln in kochendem Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit für die Sauce Zwiebeln schälen, fein hacken. Knoblauchzehen schälen und mit Salz zerdrücken. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin 5 Min glasig dünsten. Dann die gehäuteten, von den Stengelansätzen befreien, entkernten und gewürfelten Tomaten rein geben. 3 Min mit braten. Tomatenmark dazugeben. Mit Fleischbrühe auffüllen. Pfeffern. In 10 Min sämig kochen. Hin und wieder umrühren. Für das Fleisch Filet mit Haushaltspapier abtupfen. In 2 cm große Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Fleisch rein geben. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. In 10 Min hellbraun braten. In die Sauce geben. Nudeln auf einem Sieb unter kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen. Restliche Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Nudeln darin schwenken. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Sauce mit Fleisch darüber geben. Mit Parmesankäse bestreut servieren. Beilage: gemischter Salat oder Tomatensalat.