

Rezept für regionale Nudeln mit leckerem Gemüse aus dem Bayreuther Land

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zucchini
- 2 Paprikas, rot oder gelb
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Esslöffel Rapsöl
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Prise(n) Oregano
- 1 Prise(n) Majoran
- 1 Prise(n) Salz
- 400 g regionale Nudeln



Besonderes Zubehör

Stabmixer (Lass die hier von deinen Eltern oder einer erwachsenen Person helfen)

Wenn du alle Zutaten bereitgelegt hast, kannst du starten:

1

Zucchini und Tomate waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden.



2

Alles in etwas Öl kurz anbraten. 100 ml Wasser dazugeben und kurz aufkochen. Abgedeckt bei geringer Hitze 15 Minuten garen. Zwischendurch umrühren.



3

In der Zwischenzeit die leckeren regionalen Nudeln kochen.

4

Nach der Garzeit das Tomatenmark dazugeben und alles zu einer feinen Sauce pürieren. Nach Belieben mit wenig Salz, Pfeffer, Majoran und Oregano abschmecken.



Unser Tipp:

Gib noch ein bisschen geriebenen Käse über die angerichteten Nudeln und lass es dir schmecken :)



*Guten
Appetit!*