

Schmetterlingsnudeln in bunter Soße für Kinder

Nudeln mit Würstchen, Paprika und Erbsen für Kinder.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g Nudeln , z. B. Farfalle
Salz
200 g tiefgekühlte Erbsen
1 Zwiebel
4 Wiener Würstchen (etwa 200 g)
1 gelbe Paprikaschote
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 EL Tomatenmark
400 g stückige Tomaten (Füllmenge)
frisch gemahlener Pfeffer
½ TL Paprikapulver edelsüß
125 g Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter

Zum Bestreuen:

100 g geriebener mittelalter Gouda

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Koche die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung. Anschließend gieße die Nudeln auf ein Sieb und spüle sie mit heißem Wasser ab. Lass die Nudeln gut abtropfen.

- 2 Lass die tiefgekühlten Erbsen etwas antauen. Ziehe die Haut der Zwiebel ab und schneide sie in kleine Würfel. Schneide die Würstchen in ca. 1 cm breite Stücke. Putze und wasche die Paprika und schneide sie ebenfalls in 1 cm große Stücke.

3 Zubereiten:

Erhitze das Öl in einem großen Topf und dünste die Zwiebelwürfel darin an. Füge die Würstchenscheiben hinzu und brate sie etwas an. Gib Paprikawürfel, Tomatenmark, Erbsen und die stückigen Tomaten in den Topf und verrühre alles gut. Lass alles mit Deckel bei schwacher Hitze etwa 5 Min. köcheln.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Würze mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver und rühre dann Crème légère unter. Vermische die Nudeln mit der Tomatensoße gut. Serviere das Nudelgericht mit dem geriebenen Käse.

