



TOMS PASTA – VEGANE, MEDITERRANE BRATKARTOFFEL-NUDELPFANNE



Vegane, mediterrane Nudelpfanne mit Bratkartoffeln und getrockneten Tomaten – ein Wunschrezept.



Zubereitungszeit

45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

ZUBEREITUNG

Schneide die Kartoffeln in 5 mm große Würfel und brate sie mit etwa 4-5 EL Olivenöl an, bis sie gar und knusprig sind. Das geht am besten, wenn man sie in zwei Portionen anbrät. Koche die Tagliatelle bissfest und hacke währenddessen die Zwiebeln in Halbringe und die Knoblauchzehen fein und brate sie in 2 EL Olivenöl an, bis sie glasig sind.

Schneide die getrockneten Tomaten, Oliven und Peperoni fein. Gebe die Bratkartoffeln zu den Zwiebeln und verrühre sie.

Gieße die Nudeln ab und vermische nun alle Zutaten miteinander. Füge den Rucola und die gehackte Petersilie hinzu und würze alles mit Salz, Pfeffer und Oregano. Schmecke sie mit dem Zitronenschalenabrieb ab.

Serviere die Nudeln nach Wunsch mit Parmesan. Diese Nudelpfanne schmeckt auch kalt sehr gut.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 700 g** Kartoffeln (geschält)
- Olivenöl
- 750 g** Tagliatelle
- 1** weiße Zwiebel
- 2** rote Zwiebeln
- 2** Knoblauchzehen
- 200 g** getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 100 g** grüne Oliven
- 100 g** scharfe Peperoni
- ½** Petersilie
- 200 g** Rucola
- 1** Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL** Oregano
- Parmesan zum Anrichten (bei der veganen Version weg lassen)