Provenzalische Nudelpfanne mit Cabanossi und Schafskäse

Zutaten für 5 Portionen:

- 300 g Cabanossi
- 1 Packung Schafskäse
- 6 grüne Oliven
- 6 schwarze Oliven
- eine Handvoll Minitomaten
- 1 Tetrapack passierte Tomaten
- einige Zweige frischen Rosmarin
- 500 g kurze Makkaroni

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

So machst du die Nudelpfanne mit Cabanossi und Schafskäse selber

1. Schneide zuerst die Cabanossi in kleine Würfel.
2. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und brate die Würstchenwürfel darin an.
3. Halbiere die Oliven und die Minitomaten und gib sie mit in die Pfanne. Lass sie einige Minuten mit schmoren.
4. Füge nun die passierten Tomaten zu, schneide den Rosmarin rein und rühre den gewürfelten Schafskäse unter.
5. Schmecke die Sauce mit Salz und Pfeffer ab.
6. Koche nebenbei die Nudeln und gieße sie ab, wenn sie bissfest sind.
7. Mische die Nudeln unter die Cabanossi-Tomatensauce.

Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.