

Provenzalische Nudelpfanne mit Cabanossi und Schafskäse



stillfreundlich

Nudelpfanne mit Cabanossi und Schafskäse - einfaches Rezept, mit dem du dir einen Hauch Urlaub und Provence auf den Teller holst

Heute zeige ich dir, wie du eine einfache Nudelpfanne mit deftiger Cabanossi und dem würzigen Geschmack der Provence selber machen kannst. Ich verwende für das Gericht neben der Cabanossi noch Oliven, Tomaten und ganz viel Rosmarin. Wenn du möchtest, kannst du in diesem Rezept aber auch noch Zucchini- oder Auberginenwürfel unterbringen. Auch Knoblauch oder Zwiebelwürfel passen wunderbar zu diesem herben Rezept.

Die Zubereitung ist recht einfach und du solltest 15-20 Minuten einplanen. Wenn du möchtest, kannst du die Oliven-Tomatensauce auch schon vorbereiten - dann brauchst du zum Essen nur noch die Nudeln frisch kochen und untermischen.

Da wir 5 Personen in der Familie sind, ist meine Portionsgröße auch darauf ausgelegt. Wenn etwas übrig bleibt, so kannst du die Reste auch in eine kleine Auflaufform füllen und am nächsten Tag frisch mit Käse überbacken.

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

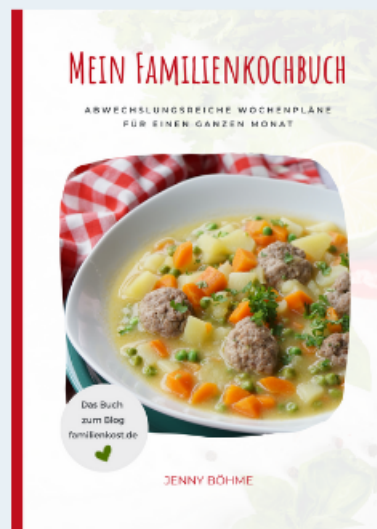
1. Schneide zuerst die Cabanossi in kleine Würfel.
2. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und brate die Würstchenwürfel darin an.
3. Halbiere die Oliven und die Minitomaten und gib sie mit in die Pfanne. Lass sie einige Minuten mit schmoren.
4. Füge nun die passierten Tomaten zu, schneide den Rosmarin rein 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!

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Dir gefällt dieses Rezept? Dann stöbere doch mal durch meine anderen [Nudelrezepte](#), da findest du viele leckere Ideen für die ganze Familie.