



Paprika-Nudel-Eintopf

Zutaten

- 400 g Fleischtomaten
- 50 g Zwiebeln
- 500 g Paprikaschoten (rot, gelb, grün)
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1500 ml Wasser
- 6 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 150 g Gnocchi
- 0,5 Bund Petersilie
- etwas Pfeffer
- 0,5 Bund Basilikum

Zubereitung

1. Fleischtomaten brühen, häuten, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in dünne Streifen schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Paprika und Tomaten zugeben und mit andünsten.
3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Maggi Gemüse Brühe zufügen und ca. 20 Min. bei mittlerer Wärmezufuhr kochen. Vor Ende der Garzeit Gnocchi zugeben und nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
4. Petersilie und Basilikum waschen trocken schütteln und hacken. Kräuter zugeben, unterrühren und mit Pfeffer würzen und abschmecken, in Tellern anrichten und servieren. Dazu passt sehr gut geriebener Parmesan und Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	37 g
Energie	294 kcal
Fett	12 g
Protein	8 g

🕒 35 Minuten

⊕ 4 Portionen