Nah&Frisch

tanjaskraeuterprodukte.at Professional

Wildkräuternudeln mit getrockneten Tomaten

Hauptspeise Hausmannskost Herbst Italienisch Nudelgerichte Österreichisch Schnelle Küche Vegetarisch Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Die Nudeln bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel anrösten und die Tomaten klein schneiden. Die gekochten Nudeln hinzufügen. Mit ca. 4 EL Wildkräuterpesto und den klein geschnittenen Tomaten vermengen, mit Wildkräutersalz würzen und je nach Geschmack mit klein gehackten Walnüssen bestreuen.

ZUTATEN

- 500g Nudeln
- ca. 2 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten - je nach Geschmack
- 4 EL Tanja's Wildkräuterpesto
- 1 Zwiebel
- Tanja's Wildkräutersalz
- Walnüsse zum Bestreuen