



Mediterrane Reismudeln nach „Regionaler Art“

300 g Nudeln (Reismudeln)

1 Paprikaschote(n), rote

1 Paprikaschote(n), gelbe

1 Zwiebel(n)

1 Knoblauchzehe(n)

1 Bund Majoran frisch

1 Peperoni

Salz und Pfeffer aus der Mühle

400 g Tomaten, frisch im Frühjahr Sommer und im Herbst- Winter besser aus der Dose

Käse gerne Gouda zum Überbacken

Zubereitung:

Die Reismudeln in Salzwasser nicht zu weich kochen Siehe Packungsbeschreibung

Paprikaschoten Waschen putzen, Schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel Schälen und in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen den Strunk entfernen und würfeln.

Zwiebelwürfel Majoran Zeige, Peperoni und den Knoblauch in Olivenöl kurz anbraten. Den Paprika hinzu geben und mitdünsten. Die Tomaten hinzufügen und mit dünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Reismudeln unterheben und evtl. mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Das Gericht ist Vegan.

Für Vegetarier:

Die fertigen Reismudeln in eine Feuerfeste Keramikschale füllen und mit geriebenem Gouda bestreuen und in dem Vorgeheizten Backofen 180 Grad, ca 10 min Überbacken.