

Urlaub mit
dem Mund



Da viele von euch dieses Jahr nicht in den Urlaub fahren werden, haben wir uns die Rubrik „Urlaub mit dem Mund“ einfallen lassen. Das heißt, dass wir uns entweder durch den Geschmack an fremde Orte träumen können oder dass unser Essen uns an Sehenswürdigkeiten erinnert. Wir machen den Anfang mit Essen das wie Urlaub aussieht. Was haltet ihr von einem „Tomaten-Käse-Leuchtturm im Nudelmeer“? Klingt gut? Dann lasst uns die Küche wild machen....

Tomaten-Käse-Leuchtturm im Nudelmeer

Zutaten für
4 Personen

1 Zwiebel
2 gelbe oder rote Paprikaschoten (ca. 500g)
2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
500g stückige Tomaten
150 ml Gemüsebrühe
200g Nudeln
0,5 Salatgurke
2 Tomaten
250g Mozzarella
1 Prise Zucker
4 kleine Basilikumblättchen
Salz
Pfeffer
Edelsüß-Paprika
Holzstäbchen

Schritt 1

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Paprikas putzen, waschen und nach Belieben Meerestiere oder Fische ausschneiden oder mit einer Ausstechform ausstechen. Die restlichen Paprika fein würfeln und Öl in einer Pfanne erhitzen.

Schritt 2

Die Zwiebel darin andünsten, die Paprikawürfel zufügen und kurz mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Edelsüß-Paprika würzen. Das Tomatenmark zufügen, kurz anschwitzen und mit den Tomaten und der Brühe ablöschen. Das ganze aufkochen und 8–10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Inzwischen die Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Auch die Tomaten werden gewaschen, geputzt und in Scheiben geschnitten.

Schritt 4

Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Tomatensoße und die Nudeln mischen, erhitzen, nochmals mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken. Die Gurken-, Tomaten- und Mozzarellascheiben zu einem Leuchtturm schichten. Damit das ganz besser hält kann man ein Holzstäbchen zur Hilfe nehmen.

Schritt 5

Die Nudeln in Tomatensoße und je einen Leuchtturm mit Basilikum garniert auf Tellern anrichten und mit den Paprikameerestieren oder -fischen garnieren.

Um es noch ein bisschen mehr nach Meer aussehen zu lassen, haben wir noch einen Teil der Nudeln mit Lebensmittelfarbe blau gefärbt.



Wir hoffen euch gefällt unser Tomaten-Käse-Leuchtturm im Nudelmeer und wünschen guten Appetit.