

Zaubertopf für 4 Personen

1/4 Ltr. Brühe,
250 gr. passierte Tomaten,
200 gr Putenfleisch(geschnetzelt),
200 gr. frisches Gemüse (Paprika, Möhren, Erbsen, Zucchini, Lauch usw. , je nach eigenen Geschmack)
400 gr Nudeln aldente gekocht
Öl, Gewürze,
1 Zwiebel ,klein geschnitten
2 Eßl. Creme fraiche

Eigentlich ist es egal was man an Resten hat , es kann Gemüse sein oder die Nudeln.

Zubereitung:

Öl in die Pfanne geben und darin die Zwiebel andünsten, nach und nach das klein geschnittene Gemüse und das Fleisch begeben und andünsten. Mit der Brühe aufgießen und bissfest kochen. Passierte Tomaten und die Nudeln zugeben und erhitzen. Nach Geschmack abschmecken und zum Schluss mit 2 Eßl. Creme fraiche verfeinern. Gleich servieren.

Reste-Rezept-Idee von:

Ina Turzyn, Zell

