Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Nudeln mit Fleischsoße

Fleisch und Fleischwaren
Für die Verwertung von übrig gebliebenem (Sonntags-) Bratenfleisch
Nudelgerichte
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- n.B. 1 Knoblauchzehe
- 1 bis 2 Stangen Sellerie
- Öl zum Braten
- kaltes Bratenfleisch (gegart)
- ca. 500 g frische Tomaten oder passierte Tomaten aus dem Glas
- evtl. Reste von Bratensoße (falls vorhanden)
- Salz
- Pfeffer
- frisches Basilikum
- 400 bis 500 g Nudeln (je nach Bedarf)
- n.B. Parmesankäse

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Sellerie in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch und Sellerie anbraten. Bratenfleisch in kleine dünne Streifen schneiden und kurz mit braten. Tomaten würfeln und hinzufügen oder passierte Tomaten zugeben. Eventuell vorhandene Reste von Bratensoße können auch hinzugefügt werden. Mit Salz, Pfeffer und frischen Basilikumblättern würzen. Die Soße 15 Minuten lang – falls sie noch zu flüssig ist, auch länger – köcheln lassen. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Nudeln bissfest garen. Nudeln abseihen und mit der Fleischsoße servieren. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Zeitaufwand: rund 30 Minuten

Tipp: Fleischsoße kann auch auf Vorrat gekocht, heiß in saubere Schraubgläser gefüllt und nach dem Abkühlen für eine spätere Verwendung eingefroren werden.