Nudel mit Portulak

Semizotlu Makarna

1 Bunt Portulak
2 grosse reife Tomaten
1 mittel grosse Zwiebel
5 EL Öl
½ KL Pfeffer
1 KL Salz
1 Pkg Spaghetti
Für die Oberfläche:
1 Glas Joghurt
2 Knoblauchzehen
1 Prise Salz

Portulak waschen und einen fingerbreit zuschneiden. Tomaten hobeln und Zwiebel dünn zuschneiden.
In einem Topf vier Esslöffel Öl erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten.
Portulak hinzugeben, Deckel des Topfes schliessen und 15 Minuten garen.
Danach Tomaten, Salz und Pfeffer hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Anschliessend vom Herd nehmen.
Nudel kochen, abtropfen, abschrecken und wieder in den Topf geben. Ein Esslöffel Öl hinzugeben und bei niedriger Stufe 1-2 Minuten wenden.
Währenddessen Knoblauch mit wenig Salz im Mörser stampfen und in Joghurt gut unterrühren.
Vor dem Servieren zuerst die Nudel in Teller füllen, dann die Portulakmischung über die Nudel geben. Als letztes die Knoblauchjoghurtmischung auf die Nudel geben und zu Tisch bringen.

Tipp: Dieses Nudelgericht kann mit den gleichen Mengen auch mit Spinat, Brennessel oder Mangold zubereitet werden.

© ml.md (Deutsche) Rezept #: 1016 | Rezeptname: Nudel mit Portulak | Geschichte: 19.04.2024 - 11:13