

Rezept „Piratennudeln“

Das Gericht ist voller Schätze und Ungeheuer aus dem Meer. Ein Rezept für die ganze Familie. Jeder in der Familie kann eine Aufgabe übernehmen. Macht es auf jeden Fall mit Euren Eltern zusammen, die können Euch dabei helfen! Wenn Ihr ein Gemüse nicht mögt, könnt Ihr es einfach durch ein anderes Eurer Wahl ersetzen.

Was ihr dazu braucht:

- Nudeln (Spagetti, Spirelli oder was da ist)
- Wiener aus denen „Krakenwürstchen“ gemacht werden
- rote und gelbe Paprika
- Tomaten
- Zwiebeln
- Dosen-Goldmais
- etwas Tomatenmark (nur ganz wenig)
- Salz und andere Gewürze, wie man mag
- etwas Schnittlauch

- 1.) Das Nudelwasser salzen und zum Kochen bringen
- 2.) In der Zwischenzeit Paprika entkernen, aushöhlen und in längliche Streifen schneiden
- 3.) Tomaten und Zwiebeln in gewünschte Größe schneiden sowie den Dosen-Goldmais öffnen und das Maiswasser im Ausguss entsorgen-es wird nicht weiter benötigt



4.) Die Würste halbieren und mit einem scharfen Messer vorsichtig an den Schnittflächen kreuzweise einschneiden (3 Schnitte pro Hälfte) – Nicht durchschneiden! Ca. 4cm vor dem Würstchenende aufhören, so dass ein Kopf übrigbleibt. Die „Krakenwürstchen“ sind fertig vorbereitet!



5.) Nun, die Nudeln in das kochenden Wasser geben und nach Verpackungshinweis fertig kochen. In der Zwischenzeit die Würstchen in der Pfanne beliebig anbraten.



6.) Anschließend die Zwiebeln, die Paprika, den Mais und zuletzt die Tomaten mit etwas Tomatenmark dazu geben, gut dabei rühren und weiterbraten

7.) Die fertigen Nudeln vom Herd nehmen, das Wasser abgießen/absieben, mit in die Pfanne geben und leicht mitbraten

8.) Alles auf einen Teller geben und zum Schluss den Schnittlauch kleinschneiden und über die Nudeln streuen.

Tipp: Den Schnittlauch könnt ihr kinderleicht und sicher auch mit einer Schere kleinschneiden

Lasst es Euch schmecken!