

Wildkräuternudeln mit getrockneten Tomaten

Hauptspeise

Hausmannskost

Herbst

Italienisch

Nudelgerichte

Österreichisch

Schnelle Küche

Vegetarisch

Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die Nudeln bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel anrösten und die Tomaten klein schneiden. Die gekochten Nudeln hinzufügen. Mit ca. 4 EL Wildkräuterpesto und den klein geschnittenen Tomaten vermengen, mit Wildkräutersalz würzen und je nach Geschmack mit klein gehackten Walnüssen bestreuen.



Zutaten

500g Nudeln

ca. 2 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten - je nach Geschmack

4 EL Tanja's Wildkräuterpesto

1 Zwiebel

Tanja's Wildkräutersalz

Walnüsse zum Bestreuen