

DINKEL MAX
SPACHINGER NUDELMACHER



MAXIMALER Dinkelgenuss

Rezept



DINKEL PENNE

mit marokkanischer Sauce

ZUBEREITUNG

1. Tomaten waschen, putzen und würfeln. Zwiebeln schälen, und in feine Halbringe schneiden. Datteln fein hacken.
2. Zwiebeln bei mittlerer Temperatur in Öl anschwitzen. Ras el Hanout zugeben und kurz mitbraten. Mit Essig ablöschen. Tomatenwürfel, Datteln und passierte Tomaten zugeben. Sauce 5 Min. offen, dann weitere 10 Min. bedeckt köcheln lassen.
3. Währenddessen Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. $\frac{2}{3}$ der Mandelblättchen zur Sauce geben und abgedeckt weitere 5 Min. köcheln lassen.
4. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
5. Sauce mit Salz, Pfeffer, Ras el Hanout und Essig abschmecken.
6. Nudeln mit marokkanischer Sauce anrichten und mit gehackten Kräutern und restlichen Mandelblättchen bestreut servieren.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 400 g Dinkel Max Penne
- 500 g Fleischtomaten
- 150 g rote Zwiebeln
- 20 g Datteln, entsteint
- 2 EL Olivenöl
- 2-3 TL Ras el Hanout
- ca. 2 EL Weißweinessig
- 400 g Tomaten, passiert
- 4 EL Mandelblättchen
- Salz, Pfeffer
- 3 EL glatte Petersilie, gehackt
- 2 EL Koriandergrün, gehackt

Weitere Rezepte finden Sie unter www.dinkelmax.de