



KLASSIKER  
DR. OETKER  
- VERLAG -  
SEIT 1891

# CAMPINGKÜCHE



# FUSILLI MIT WÜRSTCHEN

## **PRO PORTION:**

E: 26 g, F: 40 g, Kh: 57 g,  
kcal: 694

 Vorbereitungszeit: 5 Minuten  
Garzeit: etwa 15 Minuten

## **FÜR 3–4 PORTIONEN**

2 Zwiebeln  
1 EL Butter  
1 EL Tomatenmark  
250 g Fusilli  
4 Tassen Wasser (etwa 600 ml, Tasseninhalt je 150 ml)  
2 Tassen Tomaten- oder Gemüsesaft (aus einer Flasche, Tasseninhalt je 150 ml)  
2 TL Gemüsepaste (von Seite 128) oder Gemüsebrühenpulver  
4 geräucherte Mettwurstchen (z. B. Cabanossi, Rauchenden)  
Salz  
gem. Pfeffer  
1 Prise Zucker

1. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten lassen. Nudeln hinzufügen.
2. Das Wasser und den Tomaten- oder Gemüsesaft hinzugießen. Die Gemüsepaste oder das Gemüsebrühenpulver unterrühren, das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren kochen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Mettwurstchen in Scheiben schneiden und unterrühren. Den Nudeltopf mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, noch etwa 5 Minuten ziehen lassen.

## **TIPP**

Statt der Mettwurstchen können Sie auch Kochschinken oder Kasseler in Streifen im Nudeltopf miterwärmen. Die Nudeln sollten eine Garzeit von 6-7 Minuten haben, damit sie gar werden.



# GRIECHISCHE REISNUDELN MIT PAPRIKA UND TOMATEN

## **PRO PORTION:**

E: 6 g, F: 6 g, Kh: 91 g,  
kcal: 456

 Vegetarisch

 Vorbereitungszeit: 5 Minuten  
Garzeit: etwa 25 Minuten

## **FÜR 2 PORTIONEN**

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 grüne Paprikaschote  
1 EL Speiseöl  
2 Tassen griechische Reisnudeln (Kritharaki, etwa 200 g, Tasseninhalt je 150 ml)  
1 Tasse Wasser (Tasseninhalt 150 ml)  
1–2 TL Gemüsepaste (von Seite 128) oder Gemüsebrühenpulver  
400 g geschälte Tomaten mit Saft  
Salz  
gem. Pfeffer  
Paprikapulver  
evtl. ½ gestr. TL mediterrane Würzmischung (von Seite 126, oder gerebelter Thymian)

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Beides in kleine Würfel schneiden.
2. Die Paprikaschote halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Schotenhälften abspülen, abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikawürfel darin bei mittlerer Hitze in 2–3 Minuten unter gelegentlichem Rühren andünsten. Reisnudeln hinzufügen und kurz mit andünsten.
4. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das Wasser und die Gemüsepaste oder das Gemüsebrühenpulver hinzugeben. Die Tomaten mit dem Saft einrühren.
5. Den Topf wieder auf die Kochstelle setzen. Die Zutaten einmal aufkochen lassen und anschließend zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 12 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu

umrühren und evtl. noch etwas Wasser hinzugießen.

**6.** Die Gemüse-Reisnudeln mit Salz, Pfeffer, Paprika und evtl. der Würzmischung abschmecken.

### **TIPPS**

Zusätzlich 5–8 abgetropfte Oliven klein schneiden und über die Reisnudeln streuen oder unterrühren.

Kritharaki sind Nudeln in Reisform aus Hartweizengrieß. Sie sind auch unter dem Namen Arpa Şehriye, Risoni oder Orzo im Handel erhältlich.

Statt der griechischen Reisnudeln schmeckt auch Langkornreis. Dafür die Packungsanleitung beachten, da sich die Flüssigkeitsmenge verändern kann.

