



ZUTATEN (2 Personen)

- 6 Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 6-7 Cocktailtomaten
- 1 gelbe Paprika (ca. 200 g)
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Hummus, natur
- 2 EL Kräuter (Oregano, Thymian...)
- 1-2 Pck. KOMEKO Fettuccine**
- 6 Stk. getrocknete Tomaten
- frischer Basilikum



ZUBEREITUNG

1. Die Champignons waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, klein schneiden oder pressen. Frischen Basilikum, Kirschtomaten und Paprika waschen, Paprika in kleine Würfel schneiden.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Paprika dazugeben und ca. 4-5 Minuten anbraten. Hummus, Kräuter, Kirschtomaten und Champignons dazugeben. Langsam auf mittlerer Hitze weitere 4-5 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
3. Wenn die Tomaten weich geworden sind, vorsichtig mit einer Gabel zerdrücken, um den Saft auszupressen. Alles gut vermengen und je nach Geschmack etwas Wasser für eine flüssigere Sauce hinzufügen.
4. Die Fettuccine aus der Verpackung nehmen und ca. 2 Minuten in 1-1,5 Liter Salzwasser köcheln lassen und danach abgießen.
5. Die Fettuccine zusammen mit den klein geschnittenen getrockneten Tomaten in die Pfanne geben, nicht mehr kochen, nur leicht mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Basilikum anrichten.

Unser Tipp:

Ihr könnt die Fettuccine auch direkt ohne Vorkochen nach dem Zerdrücken der Tomaten mit ca. 200 ml Wasser hinzufügen. Die Wassermenge kann je nach Menge der Tomatenflüssigkeit leicht variieren.

