

  
**Kochen  
mit Globus**



**Saarländische  
Schwenkerpfanne  
auf mediterrane Art**




## Zutaten:

4 Schwenker	100 ml Rotwein, trocken
1 gelbe Paprika	100 ml kräftige Fleischbrühe
1 rote Paprika	1 EL Tomatenmark
1 Zwiebel	2 EL Ketchup
1 kleiner Zucchini	30 ml Öl
1 Knoblauchzehe	Thymian
1 Dose Tomaten	Salz und Pfeffer
500 g Nudeln (Spirelli, Penne)	

*Dazu passt: Ein mittelkräftiger  
Rotwein aus Italien*

 4 Pers.

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!**

[www.youtube.de/GlobusGermany](http://www.youtube.de/GlobusGermany)



## Zubereitung:

Schwenker, Paprika und Zucchini in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein schneiden.

Für die Soße die Brühe und den Rotwein zusammen in einen Topf geben und aufkochen. Die Nudeln in der Zwischenzeit bissfest kochen und abschrecken.

Einen großen Bratentopf vorheizen und das Öl hineingeben. Die Schwenkerstücke mit den Zwiebeln und dem Knoblauch darin anbraten. Dann das vorbereitete Gemüse (Paprika und Zucchini), die Dosentomaten mit ihrem Saft sowie die aufgekochte Soße hinzugeben und mit dem Thymian ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Nudeln hineingeben und in der Soße warm werden lassen, alles noch einmal abschmecken und sofort servieren.

