

  
**Kochen  
mit Globus**



**Saarländische  
Schwenkerpfanne  
auf mediterrane Art**



## Zutaten:

4 Schwenker  
1 gelbe Paprika  
1 rote Paprika  
1 Zwiebel  
1 kleiner Zucchini  
1 Knoblauchzehe  
1 Dose Tomaten  
500 g Nudeln (Spirelli, Penne)

100 ml Rotwein, trocken  
100 ml kräftige Fleischbrühe  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Ketchup  
30 ml Öl  
Thymian  
Salz und Pfeffer

*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.

