

# Blitznudeltopf 1

1.



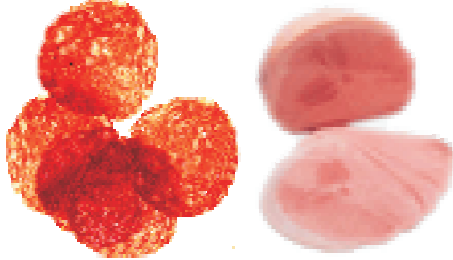
4 Tomaten waschen und klein schneiden.

2.



2 Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

3.



10 Scheiben Salami und 10 Scheiben Schinken in Streifen schneiden.

4.



3 EL Öl in einem Topf erhitzen.

5.



Zwiebel, Salami und Schinken im Topf anbraten.

# Blitznudeltopf 2

6.



Tomaten in den Topf geben.

9.



1 Liter Wasser hinzugeben.

7.



250g Nudeln in den Topf geben

8.



1 Dose Mais hinzugeben.

10.



4 TL Brühe hinzugeben.

11.



Mit 1 TL Salz,  
Pfeffer,  
1 TL Oregano,  
1 TL Basilikum würzen.

# Blitznudeltopf 3

12.



4 Tropfen Tabasco hinzugeben.

13.



Alles auf mittlerer Stufe mit geschlossenem Deckel 5 Minuten köcheln lassen

14.



2 EL Tomatenmark einrühren

15.



2 EL Crème fraîche einrühren

16.



Alles auf mittlerer Stufe weitere **5 Minuten** mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.  
**FERTIG!**

17.



Geschirr und Töpfe abwaschen und abtrocknen.