

## PR Newswire

### **PRN: Dosentomaten verleihen Nudelgerichten und Soßen zusätzliche Geschmackstiefe - entdecken Sie Tipps und Rezepte aus dem Projekt „Rotes Gold aus Europa“**

10.01.2025, 07:00:48 | Quelle: PR Newswire

Dosentomaten verleihen Nudelgerichten und Soßen zusätzliche Geschmackstiefe - entdecken Sie Tipps und Rezepte aus dem Projekt „Rotes Gold aus Europa“  
PR Newswire

NEAPEL, Italien, 10. Januar 2025

*Rot symbolisiert Güte und Gesundheit. Probieren Sie diese Gerichte zu Hause aus: Mini-Penne und Nudelröhrchen nach sizilianischer Art mit Tomatensauce aus Bio-Tomaten aus der Dose.*

NEAPEL, Italien, 10. Januar 2025 /PRNewswire/ -- **Dosentomaten zählen zu den vielseitigsten Zutaten** in der Küche und sind unverzichtbar für die Zubereitung schmackhafter, schneller und einfacher Gerichte, wann immer man sie braucht. Das Projekt „Rotes Gold aus Europa“, das von der ANICAV (Nationaler Verband der italienischen Gemüsekonservenindustrie) gefördert und von der Europäischen Union kofinanziert wird, unterstützt den Verbrauch und den Export italienischer Bio-Tomatensaucen nach Deutschland und gibt wertvolle Tipps und Rezepte.



**Wir beginnen** mit einem italienischen Klassiker aus ganzen geschälten Tomaten aus der Dose: gebackene Mini-Penne-Nudeln nach sizilianischer Art. Mit seinem reichhaltigen, köstlichen Geschmack ist es ein echtes Wohlfühlessen. Probieren Sie dieses unverzichtbare Rezept aus:

<https://redgoldfromeurope.eu/recipes/sicilian-style-baked-minipenne-pasta/>

**Bio-Tomaten in Dosen sind auch ideal für langsam gekochte Soßen.** Das **Bolognese Ragù** ist ein Grundnahrungsmittel der traditionellen italienischen Küche, schmackhaft und gut für die Seele. Sie eignet sich hervorragend als schmackhafte Pastasauce, für Lasagne oder als Füllung für eine *Piadina* – ein Fladenbrot. Es wird durch langsames Garen von Hackfleisch (Rind- und/oder Schweinefleisch) mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Bio-Tomatensauce hergestellt. Für eine cremigere Konsistenz etwas Rotwein und etwas Milch hinzufügen und einige Stunden kochen lassen.

<https://redgoldfromeurope.eu/recipes/penne-with-bolognese-sauce/>

Tomaten aus der Dose gibt es auch in **Aubergine parmigiana** – einem köstlichen Gericht, bei dem sich gebratene Auberginen, Bio-Tomatenpassata, Mozzarella und Parmesankäse abwechseln und im Ofen überbacken werden.

<https://redgoldfromeurope.eu/recipes/classic-aubergine-parmigiana/>

Eine Liste klassischer Rezepte wäre nicht vollständig ohne **Fleischbällchen** (oder Fischbällchen), gekocht in **einer reichhaltigen Tomatensauce** und serviert mit Kartoffelpüree. Und die italienische Art, diese Soßen mit einer **Scarpetta** oder einem Stück knusprigem Brot zu verzehren, ist der einzige Weg, sie zu beenden!

Ein weiteres schnelles und leckeres Gericht: **Nudeln mit Tomatensauce**. Kochen Sie die Nudeln *al dente* und rühren Sie eine einfache Sauce aus ganzen geschälten Tomaten aus der Dose, Knoblauch, Olivenöl, frischem Basilikum und etwas geriebenem Parmesan dazu. Das Rezept **Rotes Gold aus Europa** empfiehlt die Verwendung von geriffelten Nudelröhren.

Weitere Informationen über Rotes Gold aus Europa und weitere Rezepte finden Sie auf unserer Website <https://redgoldfromeurope.dk>

oder folgen Sie uns in den sozialen Medien:

Facebook: <https://www.facebook.com/redgoldfromeuropedk>

Instagram: <https://www.instagram.com/redgoldfromeuropedk>

YouTube: <https://www.youtube.com/@redgoldfromeuropedk>



Foto –

[https://mma.prnewswire.com/media/2590633/Red\\_Gold\\_from\\_Europe\\_Penne\\_with\\_Bolognese\\_sauce.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2590633/Red_Gold_from_Europe_Penne_with_Bolognese_sauce.jpg)

Logo – [https://mma.prnewswire.com/media/2186814/Visual\\_ORG.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2186814/Visual_ORG.jpg)

Logo – [https://mma.prnewswire.com/media/2186819/Footer\\_DE.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2186819/Footer_DE.jpg)

View original content: <https://www.prnewswire.com/de/pressemitteilungen/dosentomaten-verleihen-nudelgerichten-und-soWen-zusatzliche-geschmackstiefe--entdecken-sie-tipps-und-rezepte-aus-dem-projekt-rotes-gold-aus-europa-302342461.html>