

# Nudel-Gemüsepfanne

Pasta wird mit buntem Gemüse und einer cremigen Soße zu einem köstlichen vegetarischen Pfannengericht. Ein schnelles und einfaches Rezept für jeden Tag.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1 Zwiebel
- etwa 300 g Paprikaschoten z. B. rot und grün
- 3 EL Olivenöl
- 300 g Champignons in Scheiben, frisch oder tiefgekühlt
- 200 g Nudeln, z. B. Penne
- 300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- Salz
- Pfeffer
- Curry
- 3 Frühlingszwiebeln

Wie bereite ich eine leckere Gemüsepfanne mit Nudeln zu?:

### 1 Nudel-Gemüsepfanne zubereiten:

Zwiebel abziehen und würfeln. Paprikaschoten putzen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, Paprikawürfel zufügen und kurz andünsten. Champignons zufügen und 5 Min. leicht schmoren lassen.

### 2 In der Zwischenzeit Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen. Auf einem Sieb kurz abtropfen lassen.

### 3 Nudeln und Crème fraîche Classic unter das Gemüse mischen, erhitzen. Die Nudel-Gemüsepfanne mit Salz, Pfeffer, Curry würzen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden, über die Nudel-Gemüsepfanne streuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Nudel-Gemüsepfanne nach Wunsch mit etwas Sojasoße abschmecken.
- Sie können auch Champignons aus dem Glas verwenden.