

Nudel-Gemüsepfanne

Eine Gemüse-Nudelpfanne als Beilage

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

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

1 Zubereiten:

Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen, kurz kalt abspülen, auf einem Sieb abtropfen lassen.

2 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.

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

Tipps aus der Versuchsküche

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