



Nudelpfanne

Schnelles Gericht mit Nudeln.

Zutaten

| Menge | Zutat |
|--------------|------------------|
| 200 g | Bandnudeln |
| 500 ml | Suppe pflanzlich |
| 2 EL | Creme Fraiche |
| 1 EL | Tomatenmark |
| 1 | Zwiebel |
| 1 EL | Olivenöl |
| 100 g | Schinken |
| 1 Dose klein | Mais |
| 2 | Tomaten |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Oregano |
| 5 Tropfen | Tabasco |
| 1 Prise | Basilikum |
| 1 Prise | Knoblauchpulver |
| 1 Prise | Koriander |
| 50 g | Mozzarella |

Zubereitung

Personen : 2

| Erledigt | Zutaten | Beschreibung |
|----------|---------|--------------|
|----------|---------|--------------|

Sauce (20 Minuten)

| Erledigt | Zutaten | Beschreibung |
|--------------------------|---------|--|
| <input type="checkbox"/> | 1. | <p>1 Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne in 1 EL Olivenöl goldbraun anbraten. 100 g Schinken und 2 Tomaten klein schneiden und dazugeben. 200 g Bandnudeln 500 ml Suppe pflanzlich und 1 Dose klein Mais dazugeben und zum Kochen bringen. Das Ganze nun mit 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Oregano 5 Tropfen Tabasco 1 Prise Knoblauchpulver und 1 Prise Koriander abschmecken und weiter kochen lassen. Nach rund 5 Minuten 2 EL Creme Fraiche und 1 EL Tomatenmark einrühren und weitere 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen.</p> |

Tipp

Sollte die Sauce zu stark einkochen, dann mit etwas Wasser oder Milch verlängern.

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Leicht
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
30 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
0