



DIE NUDELMANUFAKTUR  
HUBER

## Bunte Gemüse-Nudel-Pfanne

### Zutaten (ca. 6 Personen)

300g Nudeln (Muscheln groß)  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
250g Speck, Wurstreste gewürfelt  
2 EL Fett oder Öl  
1 kg bunte Gemüsemischung tiefgekühlt  
2-3 gekochte Kartoffeln  
200g Paella Hörnchen  
Salz und Pfeffer  
Thymian  
½ - ¾ Liter Gemüsebrühe



### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Die gekochten Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Kartoffel- und Speck- / Wurstwürfel darin anbraten. Etwas Thymian und die Paella Hörnchen dazugeben. Das Ganze mit ½ Liter Brühe aufgießen und ca. 5 Minuten kochen. Gemüse dazugeben und fertig dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, wenn nötig noch etwas Brühe dazugeben.

Nudeln (Muscheln groß) im Salzwasser gar kochen, abgießen und in die Pfanne geben, alles gut durchmischen und eventuell mit Salz und Pfeffer nochmal nachwürzen.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.