



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.