

VEGETARISCHE NUDELPFANNE

Zutaten für 3-4 Personen:

250 g Nudeln
250 g frische Champignons
3 Paprika (rot, grün, gelb)
1 Zwiebel
1 Becher Crème fraîche
250 g Sahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Nudeln nach Anleitung kochen und nach dem Abgießen beiseite stellen.
2. Das Gemüse säubern und die Paprika entkernen. In kleine Stück schneiden.
3. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Paprika darin dünsten. Nach ca. 2 Minuten die Champignons zugeben und kurz mit anbraten.
4. Crème fraîche und Sahne unter Rühren zugeben.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Zuletzt die Nudeln in die Pfanne geben und servieren.

Es kann auch anderes Gemüse verwendet werden.

