

NUDELPFANNE

Zutaten für 2 Personen

1 mittlere Zwiebel
100 g Schinken
100 g Spiralen oder Hörnchen
100 g Gemüse (ev. Tiefkühlgemüse)
200g süßen Rahm
Wasser

Schinken und Zwiebel klein schneiden und in einem gut verschließbaren Bratentopf kurz durchrösten die Nudeln (ungekocht) dazu und mit so viel Gemüsebrühe befüllen daß die Nudeln knapp bedeckt sind, süßen Rahm und das Gemüse kleingeschnitten dazugeben. Deckel schließen und alles bei mittlerer Temperatur ankochen lassen, und unter mehrmaligen Umrühren auf kleiner Temperatur ca. 15 Minuten fertig kochen.

Dazu schmeckt am besten grüner Salat.

Alle guten Inhaltsstoffe von Nudeln und Gemüse bleiben so erhalten.

Guten Appetit