

LECKERES HERBSTGERICHT!



LECKERE NUDELEI MIT ALLERLEI GEMÜSE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN



100 g	Geflügelpastete
1	Gemüsezwiebel
1	Zucchini
1	Paprika
10	Champignons
4	Tomaten
2	Knoblauchzehen
50 ml	Weißwein
100 ml	Brühe
400 g	kurze Nudeln
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Gemüsezwiebel, Zucchini, Paprika und Champignons in Stücke schneiden und in einer großen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Tomaten und Knoblauchzehen klein schneiden und dazugeben. Alles ca. 10 Minuten garen. Mit dem Weißwein und der Brühe ablöschen. Die Nudeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen, abgießen und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Geflügelpastete klein schneiden und unter die Gemüsenudeln mischen. Dazu passt frisch geriebener Parmesan.

» Unser Tipp:

Um den Knoblauch ohne Presse so fein wie möglich zu bekommen, schneiden Sie ihn grob, geben etwas Salz hinzu und pressen ihn dann mit der Messerklinge.