

Nudelpfanne mit Gemüse

Bei uns kommt Pasta in allen Varianten immer gut an. Ich muss sagen, dass wir ziemlich oft Pasta essen, und es wird nie langweilig. Denn es gibt unzählige Möglichkeiten, wie man die Nudeln zubereiten kann, und es schmeckt immer wieder sooo gut.





Wenn dir Pastagerichte auch so gut schmecken wie mir, dann wird dieses Gericht sicherlich eines deiner Lieblingsessen werden. Ich möchte dich davon überzeugen, wie schnell diese Nudelpfanne auf dem Tisch steht. Außerdem lässt es sich hervorragend aufwärmen, und man hat am nächsten Tag ein tolles Essen ohne viel Aufwand.



Diese leckere Nudelpfanne kommt mit wenig Zutaten zurecht. Eine Zucchini, etwas Paprikawürfel, passierte Tomaten, etwas Knoblauch, ein paar Gewürze, Kokosmilch und Currypulver, die dem ganzen Gericht einen Hauch von Asien verleiht. Hier kommt das Rezept für Euch:





Rezept für meine Nudelpfanne mit Gemüse:

Zutaten:

- 500 g Nudeln deiner Wahl
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprika
- 2 Zucchini
- 1 Pck. passierte Tomaten
- 120 ml Kokosmilch
- 1 TL Ahornsirup
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver (nach Bedarf)
- Chilipulver, Currypulver (nach Bedarf)
- 2 EL Sesam

Zubereitung:

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.
2. Die Zwiebel und Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden.
3. Das übrige Gemüse ebenfalls in Würfel schneiden.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel andünsten bis sie glasig ist.
5. Ingwer und Knoblauch dazugeben und kurz mit dünsten. Vorsicht: der Knoblauch darf nicht zu dunkel werden, sonst wird er bitter.
6. Das übrige Gemüse dazugeben und mit braten.
7. Mit den passierten Tomaten ablöschen und ca. 2 – 3 Minuten köcheln lassen.
8. Kokosmilch einrühren und mit Ahornsirup, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver abschmecken.
9. Nudeln dazugeben und mit Sesam bestreuen.

Guten Appetit!









Weitere leckere Nudelrezepte:

- [Nudeln in Zucchini-Paprikasoße](#)
- [Bandnudeln in Brokkoli-Sahne-Soße](#)
- [Spaghetti in cremiger Gemüsesoße](#)
- [Nudelgratin mit Linsen-Tomaten-Soße](#)
- [Hackfleisch-Spitzkohl-Makkaroni](#)
- [Pasta mit Spinat-Käse-Soße](#)
- [Pasta in Birnen Lauch Sahnesoße](#)
- [Gnocchi in Schinken Salami Tomatensoße](#)