



Gemüsenudelpfanne

Zutaten

Zutaten für 2 Personen:

140 g Bandnudeln

200 g frische
Champignons

200 g Weißkraut

2 TL Rapsöl

2-3 EL Creme Fraiche

Salz, Pfeffer und
Knoblauchpulver als
Gewürze

Zubereitung



Ca. 20 Min.

1. Nudeln nach Anweisungen auf Verpackung kochen.
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
3. Weißkraut waschen und klein schneiden.
4. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Champignons und Weißkraut schön anbraten, bis es Farbe bekommt, etwas Knoblauchpulver dazu geben.
5. Nach circa 10 Minuten die Creme dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zum Schluss Nudeln unterrühren.

Rezept nach #mamaskochzauber auf instagram

Rezept

Eine Kollegin schreibt:

„Ich hab gleich das
Gemüsenuudelrezept
ausprobiert... mit
Hackfleisch herzhaft
angereichert! Sehr lecker!!

