Jeremias® feine Nudelspezialitäten

Gebratenes Gemüse mit Winzer-Nudeln

Zutaten: für 4 Portionen

500 g Jeremias Winzer-Nudeln
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Paprikaschoten, rot oder gelb
1 Aubergine
1 Zucchini
100 g Kirschtomaten
2 EL brauner Zucker
80 ml Olivenöl
Thymian und Salbei zur Garnitur
Salz, Pfeffer

Serviervorschlag, Foto: Fotostudio Keller

Rezeptvorschlag für Sie kreiert von Henry Wagner, Naturparklauben Hühnerglück

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen. Knoblauch fein hacken. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Aubergine und Zucchini waschen und in Stücke schneiden. Gemüse in einer heißen Pfanne mit Öl etwa 5 min. braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Brühe ablöschen. Tomaten waschen und halbieren, zum Gemüse geben und 2-3 min. zusammen fertig garen.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln unterschwenken und auf Tellern anrichten.

Mit gewaschenem und trockenen Thymian und Salbei garnieren.

Arbeitszeit: 30 Min.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Jeremias®
feine Nudelspezialitäten

Genießen Sie dieses und weitere leckere Teigwarengerichte bei den Jeremias-Nudelsamstagen auf dem Oechsle Fest Pforzheim.