Italienische Gemüse-Nudel-Pfanne
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

25 Kirschtomaten, 400 gr Champignons, 10 Schalotten, 4 kleine Knoblauchzehen, 400 gr Nudeln (z.B. Penne), 2 gestrichene Teelöffel Gemüsebrühe, Rosmarin, Salz und Pfeffer.

Die Zubereitung:

1.Tomaten waschen und halbieren. Pilze putzen und waschen. Schalotten schälen und halbieren. Knoblauch schälen und fein würfeln.

2. Nudeln in kochendem Salzwasser gemäß Packungsanweisung bissfest garen.

3. Schalotten, Knoblauch und Pilze in einer beschichteten Pfanne anbraten. Tomaten kurz mitbraten und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.

Ca. 20 EL Wasser und Brühe hinzufügen. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen.

4. Nudeln abgießen und unter das Gemüse heben. Alles gut mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.