

PidiFlott Gemüsepfanne



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schmelzkäse	3 Scheibe(n)
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Pkg.
iglo Farmers-Gemüse / Tiefkühlgemüse	1 Pkg.
Bandnudeln	350 g
Frische Kräuter	Etwas

Zubereitung:

(Band)Nudeln in einen hohen Topf geben, (gefrorenes) Gemüse () dazu geben, Obers darüber gießen, nach Lust und Laune würzen; mit soviel Wasser aufgießen, dass alles unter dem Wasser ist und so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, eine dickflüssige Sauce entsteht und die Nudeln () weich sind!

Kurz vor dem Servieren noch die Schmelzkäsescheiben hinzufügen und mit Kräutern garnieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-76-PidiFlott-Gemuesepfanne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at