

# 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-Gemueseplatte.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)