

Tagliatelle mit buntem Gemüse



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Bandnudeln	250 g
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Paprikaschoten	2 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	4 Stk.
Champignons	4 Stk.
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	1 Stk.
iglo Italienische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Pflanzenöl	Etwas / nach Bedarf
Weißwein	1 Dash

Zubereitung:

Die Bandnudeln laut Verpackungsaufschrift in reichlich Salzwasser mit einem Schuss Öl, einem Stück vom Lauch und 2 geschälten, halbierten Knoblauchzehen bissfest kochen.

Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, Champignons grob schneiden, Paprika waschen und grob schneiden, die Knoblauchzehen schälen und halbieren, den Lauch waschen und ein Stück grob schneiden, die Tomaten waschen und grob schneiden.

Zuerst den Lauch in die Pfanne geben und gemeinsam mit den restlichen halbierten Knoblauchzehen anbraten, Paprika zugeben, mitbraten, zum Schluss noch kurz die Tomaten und Champignons mitbraten und das ganze mit einem Schuss Weißwein aufgießen und würzen.

Die fertigen Nudeln zum Gemüse geben und die Knoblauchstücke und das grobe Lauchstück herausnehmen. Nudeln kurz mitbraten und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-856-Tagliatelle-mit-buntem-Gemuese.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at