

NUDELPFANNE MIT WÜRSTCHEN

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



20 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 300 g TK-Erbsen und Möhren
- 300 g Nudeln
- 800 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schmand
- 200 g Wiener Würstchen



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel darin goldgelb anbraten.
2. Gefrorenes Gemüse und Nudeln zugeben, Brühe und Schmand unterrühren. Alles aufkochen und 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Würstchen in Scheiben schneiden. Nach der Kochzeit in die Nudel-Gemüse-Pfanne rühren und 1 Minute darin warm werden lassen.

Nährwerte pro Portion: 606 kcal | KH 60,1 g | E 20 g | F 30,4 g



NEU

MEIN NEUES KOCHBUCH
IST SPIEGEL-BESTSELLER!

