

Melina's Schupfnudel Pfanne

1000g Schupfnudeln

1 Lauch

2-3 Tomaten

Eine Packung Pilze

2-3 Paprika

1-2 Zucchini

Gemüsebrühe

½ Creme Fraiche

Gewürze: Pfeffer, Salz und Basilikum (Kräuter nach Wahl)

Zubereitung: Die Schupfnudeln anbraten, währenddessen das Gemüse klein schneiden. Wenn die Schupfnudeln fertig sind muss man sie zur Seite stellen und das Gemüse in Olivenöl anbraten. Anschließend das Gemüse würzen und die Gemüsebrühe hinzufügen. Am Schluss noch Creme Fraiche dazu geben und fertig! Viel Spaß beim Nachkochen und hoffentlich bis bald. Bleibt gesund! Eure Melina

Guten Appetit!

