

# Nudeln mit Gemüsesauce

## Kurzbeschreibung

Eine einfache Nudelpfanne mit viel Gemüse, verfeinert mit Curry und Tomaten.

## Kategorien

Hauptgericht, Nudelgericht, Gemüse, Pfanne

## Personenanzahl

6 Portionen

## Schwierigkeitsgrad

Einfach

## Zeitangaben

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit: ca. 30 Minuten

## Zutaten

- 50 g Butter oder Margarine
- 2 Packungen Suppengemüse (TK, à 300 g)
- 1 EL Curry
- 1/8 l Brühe (Instant)
- 500 g weiße Bandnudeln
- Salz
- 2 Packungen Tomatenpüree (à 500 g)
- Pfeffer (a.d. Mühle)
- 1 Bund Schnittlauch

## Zubereitung

1. 20 g Butter oder Margarine in einem breiten Topf schmelzen.
2. Tiefgefrorenes Gemüse zugeben und andünsten.
3. In der 4. Minute den Curry über das Gemüse streuen und anschwitzen.
4. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt bei milder Hitze 8 Minuten dünsten.
5. Inzwischen die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
6. Das Tomatenpüree zum Gemüse geben und offen weiterkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter die Gemüsesauce mischen.
8. Die Nudeln abtropfen lassen, die restliche Butter oder Margarine unter die Nudeln mischen und mit der Gemüsesauce servieren.

## Optional: Tipps & Variationen

Anstelle von Bandnudeln andere Nudelsorten verwenden (z.B. Spaghetti, Penne).

Zusätzlich zum Gemüse können auch andere Zutaten wie z.B. Champignons, Paprika oder Zucchini hinzugefügt werden.

Die Sauce kann mit etwas Sahne oder Crème fraîche verfeinert werden.

Mit geriebenem Käse bestreuen.