



## Vegane Backofen-Schupfnudeln

Schupfnudeln mit buntem Gemüse  
aus dem Backofen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Zubereitung:

1. Das Gemüse schälen bzw. putzen. Die Karotten, Lauch und Zucchini in Scheiben und die Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen fein würfeln.
2. Alles in eine Schale geben, die Gewürze, Kräuter und das Öl dazugeben und gut durchmischen. Die Schupfnudeln dazugeben und noch einmal gut mischen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Gemüse mit den Schupfnudeln darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft für ca. 20-30 min. garen.



### Zutaten:

#### Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele  
Vegane Kartoffel-Schupfnudeln 500g
- 4 Karotten, mittelgroß
- 1-2 Zucchini
- 1-2 Paprika
- 1/2 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln, Rot
- 4-6 EL Olivenöl
- Salz
- 1/2 TL Paprika rosenscharf
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- 1/4 Zitrone, Abrieb
- 1 Msp. Kreuzkümmel
- 2 Knoblauch, fein gewürfelt
- etwas Cayenne Pfeffer
- etwas Chili
- frische Kräuter wie Rosmarin und Thymian

