



Vegane Kartoffel-Schupfnudeln Pfanne

Vegane Schupfnudeln Gemüse
und Kokos-Curry

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die veganen Schupfnudeln in einer großen Pfanne ohne Fett ein paar Minuten von allen Seiten anbraten.
2. Währenddessen den Brokkoli schneiden und kochen. Sobald der Brokkoli fertig ist, kann das ganze Gemüse zu den Schupfnudeln dazu gegeben werden.
3. Alles vermischen und mit dem Currypulver, Kartoffelgewürz, Salz und Pfeffer würzen und mit der Kokosmilch vermengen.
4. Mit geschlossenem Deckel nochmals 10 Minuten köcheln lassen.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele
Vegane Kartoffel-Schupfnudeln 500g
- 200-250 ml Kokosmilch
- 10 Kirschtomaten
- 200g Brokkoli
- 80g Erbsen und Mais (Dose oder TK)
- 1 EL gelbes Currypulver
- Kartoffelgewürz, Salz und Pfeffer

