



Vegane Schupfnudel-Pfanne

Vegane Schupfnudeln mit
Rucola, Feta und Paprika

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Die Schupfnudeln in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten leicht anbraten. Anschließend das Gemüse (Paprika und Tomaten) und die gehackten Tomaten hinzugeben. Würzen mit italienischen Kräutern und Salz. / Pfeffer.
2. In einer separaten Pfanne die Pinienkerne rösten.
3. Nach ca. 5 Minuten den Rucola vorsichtig unterheben und die Pfanne direkt vom Herd nehmen.
4. Mit zerbröseltem Feta garnieren und die Pinienkerne zum Ende als Topping dazu geben.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Vegane Schupfnudeln 500g
- 60g Rucola
- 150g gehackte Tomaten aus der Dose oder passierte Tomaten
- 15 g Pinienkerne
- 1/2 gelbe Paprika
- einige Kirschtomaten halbiert
- 50-60g Feta laktosefrei
- italienische Kräuter, Salz und Pfeffer

