



Kürbispnudeln mit frischem Gemüse der Saison

Zwei Portionen

- 1 Beutel Burk's Gourmet Kürbispnudeln
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 2 kleine Zucchini
- 1 kleiner Kohlrabi
- 100 ml Gemüsebrühe
- etwas China-Kohl
- etwas Lauch
- etwas Weißwein
- Parmesan



Gemüse in kleine Würfel, Lauch und Zwiebeln in Streifen schneiden.

Gemüse in Oliven-Öl anbraten mit Wein und Brühe ablöschen. Bei wenig Hitze mit Deckel köcheln lassen.

Nudeln in leicht gesalzenem Wasser kochen. Nudeln abgießen, einen Schöpflöffel Nudelwasser ins Gemüse geben.

Mit frischem Ingwer sowie Salz & Pfeffer abschmecken. Mit frischem Parmesan servieren.

Guten Appetit!

mmh... die schmecken!