

Schottennudeln

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Sommer Für: 4 Personen



Zutaten

250 G	Nudeln
4	Frühlingszwiebeln
2	Knoblauchzehen
3	Paprikaschoten
250 G	Schotten
	Salz
	gemahlener Pfeffer
	gehackte Petersilie
2 EL	Öl

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln und Knoblauch klein schneiden, Paprika vierteln und entkernen.
2. Die Nudeln kurz kochen (ca. 4 Minuten) bis sie bissfest sind.
3. Währenddessen das Öl in der Pfanne erhitzen, die Frühlingszwiebeln, den zerkleinerten Knoblauch und die geviertelten Paprikaschoten dazugeben und auf kleiner Flamme schmoren lassen.

Falls die Paprika zu hart sind, mit etwas Wasser andünsten.
4. Die Nudeln in die Pfanne zugeben und alles durchschwenken.
5. Mit frischer gehackter Petersilie und den zerbröselten Schotten vermischen und anrichten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.