



CHEFKOCH

## Gemüse-Nudel-Pfanne mit Kokosmilch

vegetarisch

Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Zucchini je nach Größe der Nudelsorte klein schneiden und andünsten. Mit scharfem Tomatenmark und Gemüsebrühe abschmecken. Die Kokosmilch dazugeben und kurz aufkochen lassen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen und unter das Gemüse heben.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.  
**Koch-/Backzeit:** ca. 20 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Kalorien p. P.:** ca. 766

### Zutaten für 6 Portionen:

3 Zwiebel(n)  
3 Knoblauchzehe(n)  
3 Paprikaschote(n)  
3 Zucchini

6 EL, gehäuft Tomatenmark, scharf

n. B. Gemüsebrühe

600 ml Kokosmilch, cremig

600 g Nudeln

kl. Dose

Verfasser: NinaKatz9