

Vorlage Rezept

„Gesucht - Rezepte für Reste“

Um die Rezeptvorschläge einheitlich präsentieren zu können, bitten wir Sie diese Vorlage zu verwenden!

Rezeptname: Reste - Nudelpfanne

Vorbereitungszeit: } ca. 20 min.
Koch-/Backzeit: }

Zutatenliste
verwendete Reste: evtl. Fleisch (Reste vom Vortag), Gemüse, gemischt (frisch oder TK-Sorten und Menge nach Belieben)
sonstige Zutaten: 400g Nudeln, 1 Zwiebel, 200g Crème fraîche, 100g Joghurt, Pfeffer, Currypulver, 1 Bund Schnittlauch, etwas Öl

Reicht für wie viele Portionen?: 4 Portionen

Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und abschrecken. Anschließend beiseite stellen. Währenddessen die Zwiebel, das Fleisch und das Gemüse in Würfel oder Streifen schneiden. Die Zwiebel mit Öl in einer großen Pfanne andünsten, dann ggf. das Fleisch anbraten. Anschließend das Gemüse hinzufügen. Wenn das Gemüse gar ist (Länge der Garzeit des Gemüses beachten) fügt ihr die Nudeln, Crème fraîche, Joghurt hinzu. Mit Pfeffer und Curry ordentlich würzen. Den Schnittlauch in Röllchen darüber verteilen. *

Verfasser (Name, Ort): Silke Petzold, Naila

Fotos von den Resten und vom fertigen Gericht:

(Sie können den Text und die Fotos gerne per Mail an die info@azv-hof.de senden!)



* mit dem Joghurt wird das ganze Gericht etwas leichter und frischer als nur mit Crème fraîche.