

Bunte Nudelpfanne

Zutaten für 4 Portionen:

500	g	Nudeln (am besten Penne)
200	g	gekochter Schinken
200	g	Creme Fraiche (1 Becher)
1	Pck.	Buttergemüse (tiefgekühlt, 300g)
1	St.	Zwiebel (mittel)
1	St.	Knoblauchzehe
1	EL	Tomatenmark
1	EL	Kräuter (tiefgekühlt)
		Salz
		Pfeffer
1		Prise Zucker
1	EL	Pflanzenöl



Vorbereitung:

Schinken grob würfeln. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch schälen und in Stücke schneiden.

Zubereitung:

Das Buttergemüse nach Anleitung auf der Packung zubereiten. Die Nudeln al dente abkochen.

In einer großen Pfanne oder Topf das Pflanzenöl erhitzen, und darin die Zwiebelwürfel anbraten. Nach 5 Minuten den Knoblauch dazu pressen, die Schinkenwürfel dazugeben und alles zusammen für weitere 5 Minuten anbraten.

Nun die Pfanne vom Herd nehmen. Tomatenmark, Creme Fraiche, Kräuter und eine Prise Zucker dazugeben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln und das Buttergemüse dazugeben, alles vorsichtig miteinander vermengen und bei kleiner Hitze etwas anbraten lassen bis alles gut heiß ist. Dabei immer wieder wenden.

Eventuell noch einmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen.