



Rustikale Nudelpfanne

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 150 g rote Paprikaschoten
- 150 g Wurst
- 300 g Penne, gekocht
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 Ei(er)
- 1 EL MAGGI Würze
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Wurst in Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebel, Paprikaschote, Wurst und die Nudeln ca. 10 Min. darin braten.
3. Eier mit MAGGI Würze und Pfeffer verquirlen. Über die Nudeln gießen und unter Rühren ca. 2 Min. braten. Mit Schnittlauchröllchen garnieren. Dazu einen Blattsalat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	27 g
Energie	426 kcal
Fett	26 g
Protein	21 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen