



## Mediterrane Nudel- Gemüse-Pfanne

### Zutaten

- 150 g Zucchini
- 80 g rote Zwiebeln
- 70 g Tomaten, getrocknet in Öl
- 4 Stängel Basilikum
- 125 g Speckwürfel
- 200 g Penne, gekocht
- 1 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 2 EL kochendes Wasser
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Aceto Balsamico
- 1 TL Oregano

### Zubereitung

1. Zucchini putzen, waschen, längs halbieren, in dicke Scheiben und dann in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Das anhaftende Öl der getrockneten Tomaten in einer Pfanne abstreifen. Tomaten in dünne Streifen schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und nach Belieben klein schneiden.
2. Öl der eingelegten Tomaten in die Pfanne geben und heiß werden lassen. Zwiebel und Speckwürfel anbraten. Zucchini zugeben und mitbraten.
3. Penne unterheben. Tomaten zugeben. MAGGI Klare Brühe, Wasser, Tomatenmark, Aceto Balsamico sowie Oregano verrühren. Mit in die Pfanne geben und unterrühren. Mit Basilikum garniert sofort servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	49 g
Energie	467 kcal
Fett	22 g
Protein	23 g

🕒 16 Minuten

⊕ 2 Portionen