



Tagliatelle-Gemüse-Pfanne mit Rucola

Zutaten

- 200 g Zucchini
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 200 g Kirschtomaten
- 50 g Rucola
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 200 ml Wasser
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Spirelli alla mamma
- 200 g Tagliatelle a.d. Kühlregal

Zubereitung

1. Zucchini putzen, waschen, halbieren und in breite Scheiben schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken.
2. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen. Zucchini und Paprika ca. 4 Min. anbraten. Wasser und Kochsahne zugießen, Beutelinhalt einrühren und aufkochen. Tagliatelle und Kirschtomaten zugeben, alles gut vermengen und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 4 Min. heiß werden lassen. Gelegentlich wenden.
3. Tagliatelle-Gemüse-Pfanne mit Rucola bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	30 g
Energie	264 kcal
Fett	7 g
Protein	10 g

⌚ 20 Minuten

⊕ 3 Portionen