

Nudeln Rezepte

Glasnudeln Mit Geröstetem Gemüse

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Asien, Exotisch, Gemüse, Glasnudel, Teigwaren

| | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 150 g Glasnudeln | 1 Bund Thymian, fein geschnitten |
| 2 kleine Zwiebeln | 1/2 Bund Blatt Petersilie, fein |
| 1 Knoblauchzehe, gepresst | - geschnitten |
| 1 Zucchini | 3/8 Liter Gemüsebrühe |
| 1 Kohlrabi | Pfeffer, Salz |
| 1 rote Paprika | Olivenöl, Butter |
| 1 gelbe Paprika | |

Die Glasnudeln in reichlich heißem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Gemüse und Zwiebeln putzen und grob würfeln. In einem Topf mit etwas Olivenöl Gemüsewürfel, Zwiebeln und Knoblauch ca. 15 Minuten unter ständigem Rühren weich dünsten. Mit 1/4 l Gemüsebrühe ablöschen und diese einkochen lassen. Thymian untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Restliche Gemüsebrühe in einen Topf geben, aufkochen und die eingeweichten Glasnudeln darin kurz schwenken und erwärmen. Nach Belieben Butterflöckchen untermischen und mit Petersilie bestreuen. Das Gemüse auf Teller geben und darauf die Glasnudeln anrichten.