

# Nudelteller „Sun and fun“



## Du brauchst:

500 g Bandnudeln  
3 bis 4 Frühlingszwiebeln  
150 ml Gemüsebrühe  
1 Paprika orange  
1 Spitzpaprika rot  
Salz, Pfeffer  
250 ml Sahne oder Kochsahne

## So machst du´s richtig:

- 1.) Schneide die Frühlingszwiebeln und die beiden Paprika.
- 2.) Setze einen Topf mit Salzwasser auf und koche die Bandnudeln bissfest.
- 3.) Lösche die Zwiebeln und Paprika mit 150 ml Gemüsebrühe ab.
- 4.) Gieße die Nudeln ab und gib sie in die Zwiebeln und Paprika.
- 5.) Verfeinere mit Sahne und würze mit Salz und Pfeffer.