

Gemüse – Nudel – Pfanne

Menge: Reicht für 2 Personen

Zutaten: 250g Hörnchennudeln
1 Aubergine (ca. 250g)
4 Tomaten
1 Zwiebel
100g Schafskäse
4 EL Olivenöl
Thymian
1 TL Rosmarin
Pfeffer
Salz

Zubereitung: Nudeln nach Anweisung kochen.

Das Gemüse putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.

Das Öl in der Bratpfanne erhitzen und das Gemüse ca. 5 min. anbraten.

Die Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln abtropfen lassen und zum Gemüse geben.

Den Käse in Würfel schneiden und mit erwärmen.

Tips: