

Glasnudeln mit Geröstetem Gemüse

Kategorien: Gemüse, Nudeln, Wok

Zutaten für: 2 Portionen

150	Gramm	Glasnudeln
2	klein.	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe; gepresst
1		Zucchini
1		Kohlrabi
1		Rote Paprika
1		Gelbe Paprika
1	Bund	Thymian; fein geschnitten
1/2	Bund	Blattpetersilie; fein Geschnitten
375	ml	Gemuesebruehe Pfeffer; Salz Olivenoel; Butter

Anleitung:

Die Glasnudeln in reichlich heissem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Gemüse und Zwiebeln putzen und grob wuerfeln. In einem Topf mit etwas Olivenoel Gemuesewuerfel; Zwiebeln und Knoblauch ca. 15 Minuten unter staendigem Ruehren weichduensten. Mit 1/4 l Gemuesebruehe abloeschen und diese einkochen lassen. Thymian untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Restliche Gemuesebruehe in einen Topf geben; aufkochen und die eingeweichten Glasnudeln darin kurz schwenken und erwaermen. Nach Belieben Butterfloekchen untermischen und mit Petersilie bestreuen. Das Gemuese auf Teller geben und darauf die Glasnudeln anrichten.