

Rezeptvorschlag für Bernstein-Nudeln

Bernsteinnudeln auf Aubergine und Paprika

500 g Bernstein-Nudeln

1 kleine Aubergine, 1 rote Paprikaschote

1 Stange Lauch, 2 Knoblauchzehen

2 EL geschmacksneutrales Öl o. Butter

125 ml Gemüsebrühe

2 TL Garam Masala, Salz

1 Prise Cayenne Pfeffer, 2 EL Sahne o. Joghurt
ein paar Blätter Petersilie o. Minze

Aubergine würfeln, Paprika in Streifen schneiden. Lauchhälften quer in Streifen schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden. Öl im Topf heiß werden lassen.

Auberginenwürfel darin etwa 2 Minuten braten und immer rühren. Lauch, Parika und Knoblauch dazu und kurz weiterbraten.

Gemüsebrühe angießen und würzen. Auf geringer Hitze Gemüse 10 Minuten schmoren. Nudeln kochen. Sahne unters Gemüse rühren.

Abgegossene Nudeln mit Gemüsesauce mischen, mit Kräuter bestreuen und servieren.