Pasta Mista mit Maultaschen und Schupfnudeln

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	2 St.
Paprika, rot	2 St.
Cherrytomaten Mix	500 g
Vegane Maultaschen	300 g
Öl	2 EL
Vemondo vegane Schupfnudeln	500 g
Haferdrink	200 ml
Bio Limetten	2 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	15 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Pfanne, feine Reibe, Zitruspresse

1. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Paprikaschoten waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren.

2. Maultaschen in breite Streifen schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Maultaschen und Schupfnudeln ca. 3–4 Min. goldgelb anbraten. Zwiebeln und Paprika zugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 3 Min. weiterbraten. Cherrytomaten hinzugeben. Anschließend Haferdrink dazugeben und ca. 2 Min. bei geringer Hitze kochen.

3. Limette heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Pasta mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Limettenabrieb abschmecken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen.

4. Pasta Mista in tiefen Teller anrichten und mit Basilikum garnieren.

Guten Appetit!

Tipp: Pasta Mista mit Vemondo Reibegenuss servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	480 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	9 g