



## Schnelle Nudelpfanne



### Zutaten

- 250 g Vollkornnudeln
- 450 g tiefgekühltes Mischgemüse
- 3 EL Frischkäse

### Zubereitung:

1. Koche die Nudeln in Salzwasser weich.
2. Gib in der Zwischenzeit auch die Gemüsemischung in einen Topf. Lass sie für 5 Minuten köcheln.
3. Gieße die Nudeln und das Gemüse ab. Rühre den Frischkäse unter und schon ist deine schnelle Nudelpfanne fertig. Wenn du möchtest, kannst du noch etwas Käse drüber streuen oder die Nudeln für Erwachsene mit weiteren Gewürzen verfeinern.

Lasst es euch schmecken! (...und wenn ihr nicht alles schafft, dann bratet euch die Nudeln einfach am nächsten Tag nochmal auf oder überbackt sie mit etwas Käse im Ofen).

### Unsere Empfehlung für Dich:



**breirezept.de**  
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von Breirezept.de

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP



The banner features a title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' in bold. Below it, the text 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER' is displayed. A red button with a white arrow and the text 'ZUM SHOP' is positioned below the text. To the right, there are three circular images showing different baked items: a plate of small round cakes, a stack of pancakes, and a bowl of small bread rolls. Further right is a book cover for 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' which shows a variety of colorful baked goods.

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop/>