

Pasta Mista mit Maultaschen und Schupfnudeln

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 15min





Zutaten

tur 4 Portionen	
Zwiebeln, rot	2 St.
Paprika, rot	2 St.
Cherrytomaten Mix	500 g
Vegane Maultaschen	300 g
Öl	2 EL
Vemondo vegane	500
Schupfnudeln	g
Haferdrink	200 ml
Bio Limetten	2 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Basilikum, frisch	15 g

Zubereitung



- 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