

Flotti Karotti: Schnelle Veggie Nudelpfanne

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Portionen

250 g Spaghetti
3 Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Karotten
100 g TK Erbsen
2 Esslöffel Pflanzenöl
3 Esslöffel Sojasauce
2 Esslöffel brauner Zucker
Salz, Pfeffer

Der Erfinder der Spaghetti hat eindeutig einen Orden verdient! Die Teigwaren sind einfach zu köstlich und bieten schier unendlich viele Zubereitungsmöglichkeiten. Diese Nudelpfanne hier ist im Nullkommanix fertig und rettet dir somit deinen wohlverdienten Feierabend. Ein paar Karotten und knackige Erbsen geben den nötigen Biss, ordentlich Knoblauch und Sojasauce bringen eine angenehme Würze und brauner Zucker sorgt für eine raffinierte süße Note.

- 1 -

Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen.

- 2 -

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Karotten schälen und stifteln.

- 3 -

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Frühlingszwiebeln glasig anbraten. Karotten und Erbsen hinzugeben und 3 Minuten mitbraten.

- 4 -

Sojasauce und Zucker hinzugeben, vermengen und kurz aufkochen. Spaghetti unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.