



Nudeln mit Gartengemüse

Zutaten:

400 g Nudeln (Art nach Lust und Laune)
150 g Erbsen (tiefgefroren)
200 g Brokkoli (ohne Stumpf und Stiel)
1 Bund Lauchzwiebeln
200 g Zucchini
2 Dosen Tomatenstücke
750 g Gemüsebrühe
100 g Käse (gerieben, Sorte nach Geschmack)
Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano

Zubereitung:

- Zucchini, Lauchzwiebeln und Brokkoli in kleine Stücke schneiden.
- Kleine Stücke in einen großen Topf geben.
- Tomaten mit Flüssigkeit, Erbsen und Nudel zugeben.
- Alles einmal gut umrühren.
- Gemüsebrühe zum Kochen bringen.
- Gewürze unter die Brühe rühren.
- Brühe in den großen Topf geben und gut umrühren.
- Zugedeckt zum Kochen bringen.
- Dann je nach Nudeln etwa 10 – 15 Minuten kochen.
- Immer mal wieder umrühren.
- Halbe Menge Käse unterrühren.
- Restkäse zu den Nudeln servieren.