

## Dinkel-Bandnudeln in Gemüsesoße

### Zutaten:

500 g	SPIELBERGER Breite Dinkelbandnudeln
1	Zwiebel
1 Stange	Lauch
2-3	Möhren
2	Paprika
3 EL	Olivenöl
Ca. ¼ l	Wasser
200 g	Sahne
Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe instant zum Abschmecken	



### Zubereitung

Dinkel-Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen und abgießen. Unter kaltem Wasser abspülen.

Das Gemüse waschen und kleinschneiden, Zwiebel und Paprika in Würfel, Lauch und Möhren in halbe Ringe. Zwiebeln und Lauch im Olivenöl andünsten, Möhren und Paprika dazugeben und kurz mitdünsten. Mit etwas Wasser aufgießen und würzig abschmecken. Einige Minuten dünsten, das Gemüse muss noch bissfest sein. Zum Schluss Sahne zugeben und die Dinkelnudeln unterheben. Nochmals abschmecken.

Guten Appetit!