



## NUDELPFANNE Á LA GOURMET FLAMAND (VEGETARISCH)

### Zutaten:

500g Bio-Nudeln von Gourmet Flamand  
0,5l Kochsahne  
0,25l Milch  
1 ½ Kaffeelöffel Knovi-Dip von Gourmet Flamand  
1 Gemüsezwiebel oder 2 normale Zwiebeln  
1 rote Paprika  
1 kleines Glas Champignons oder 250g frische Champignons  
1 Bund Schnittlauch  
1 EL Mehl  
Olivenöl

### Zubereitung:

Die Gemüsezwiebel in halbe Ringe schneiden, normale Zwiebeln in Ringe schneiden. Paprika längst vierteln und dann quer in dünne Streifen schneiden. Bei Verwendung von frischen Champignons diese in Scheiben schneiden. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Nudeln nach Vorschrift kochen. In einer großen Pfanne die Zwiebeln anschwitzen, Champignons dazu geben und ebenfalls anschwitzen. Mit Mehl bestreuen, ebenfalls noch etwas mit anschwitzen. Alles mit Sahne und Milch ablöschen, Knovi-Dip und Schnittlauch dazu und kurz bei geringer Hitze einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ganz zum Schluss den Paprika in die Soße geben. Dieser soll nur noch warm werden und darf nicht verkochen. Dann behält er seine Farbe. Jetzt die Nudeln in der Soße schwenken. Wer möchte, streut noch einige klein geschnittene Frühlingszwiebeln auf die Nudeln, sieht immer gut aus und schmeckt auch noch!