

PASTA MISTA MIT MAULTASCHEN UND SCHUPFNUDELN

Rezept für 4 Portionen

Menge	Zutaten
2	Zwiebeln, rot
2	Paprika, rot
500 g	Cherry-Tomaten
300 g	Vegane Maultaschen
500 g	Vegane Schupfnudeln
200 ml	Haferdrink
2	Limetten
2 EL	Öl
3 – 4 Blätter	Basilikum oder Petersilie
Prise	Salz
Prise	Pfeffer



ZUBEREITUNG

- 1) Zwiebeln schälen und grob würfeln. Paprikaschoten waschen, Kerne entfernen und in Stücke oder Streifen schneiden. Cherry-Tomaten 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 dazugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 3 Min. weiterbraten. Cherry-Tomaten hinzugeben. Anschließend Haferdrink dazugeben und ca. 2 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit beliebigen Gewürzen verfeinern.
- 3) Limette heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Pasta mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Limettenabrieb abschmecken. Pasta Mista in tiefen Teller anrichten und mit Basilikum oder Petersilie garnieren.