



# Fairy's Sternchennudel-Pfanne

<https://darkfairysenf.de/2026/04/09/rezept-fairys-sternchennudel-pfanne/>

## Zutaten (für 2 Personen inkl. Reste)

- 250g Suppennudeln z.B. Sternchen (ggf. glutenfrei)
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- ca. 250g Cherry-Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- Olivenöl
- Gewürze (Empfehlung): geräucherter Paprika, Kreuzkümmel, Chiliflocken, Salz, Pfeffer

## Und so wird's gemacht

1. Wasche und schneide als erstes das Gemüse. Die Aubergine und die Zucchini dazu in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die Tomaten vierteln und die Paprika ebenfalls klein würfeln.  
**Tipp:** Falls du Paprika nicht gut verträgst, versuch mal sie zu schälen, bei mir hilft das.
2. Bringe dann Wasser zum Kochen und erhitz Öl in der Pfanne. Bereite die Nudeln nach Packungsangaben zu.
3. Sobald das Öl heiß ist, gibst du die Auberginen und Zucchiniwürfel in die Pfanne. Brate sie für zwei, drei Minuten an.
4. Als nächstes kommen dann Paprika und Tomaten in die Pfanne dazu. Das Ganze dann nochmal ein paar Minuten braten, bis die Zucchini und die Aubergine langsam gar werden. Mensch kann dann eine leichte Farbveränderung des Fruchtfleisches feststellen.
5. Gib dann das Tomatenmark zu und würze nach Belieben. Alles gut vermengen. Welche Gewürze ich nutze und empfehle siehst du oben, du kannst aber auch andere nutzen, oder z.B. die Chiliflocken weglassen.
6. Gieße die Nudeln sobald sie fertig sind in ein Sieb. Stelle sie ggf. noch kurz zur Seite. Wenn du dann soweit bist mit dem Rest, kannst du sie unter das Gemüse mischen.

### **Tipp:**

Dazu schmecken die "Tofu Bratfilets Japanische Art" von Taifun hervorragend.  
Einfach kalt dazu.

Guten Appetit!