

Nudeln à la Mama aus dem Thermomix®



© Nudeln à la Mama - Rezepte mit Herz



25 Min.



leicht



4 Portionen

Bei Mama schmeckt es einfach am besten.

Alle lieben es - wenn der Sohn von Leserin Stephanie Übernachtungsbesuch hat, wird häufig das Rezept ihrer verstorbenen Schwiegermutter gekocht. Mit großer Freude haben wir das Rezept thermomixtauglich gemacht und sind total begeistert.

Das Rezept haben wir übrigens in unsere Rezeptsammlung **Preiswerte Woche** aufgenommen! Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein!



Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	Parmesan
<input type="checkbox"/>	2	Zwiebeln
<input type="checkbox"/>	30 g	Öl
<input type="checkbox"/>	2	Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	400 g	Hackfleisch
<input type="checkbox"/>	150 g	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	330 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 EL	Fleischbrühpulver
<input type="checkbox"/>	150 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	150 g	saure Sahne
<input type="checkbox"/>	500 g	breite, gewellte Bandnudeln
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Weißer Pfeffer
<input type="checkbox"/>		Oregano

Zubereitung

1. Eine Porzellan- oder Metallschale bereitstellen, die in den Varoma passt.
2. Parmesan in den Mixtopf geben und zweimal 10 Sek./Stufe 8 ganz fein zerkleinern. In die Porzellschale füllen.
3. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel in groben Stücken und Knoblauch in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. **10 g** Öl dazugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten.
4. Inzwischen das Hackfleisch mit **20 g** Öl in einer Pfanne krümelig anbraten. Zusammen mit Tomatenmark, Wasser und Fleischbrühpulver in den Mixtopf geben.
5. Sahne und Saure Sahne zum Parmesan geben, Schale mit Alufolie abdecken und in den Varoma setzen. Varoma auf den Mixtopf setzen und 15 Min./Varoma/Linkslauf/Rührstufe garen.
6. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Fleischsauce mit Salz, weißem Pfeffer und Oregano abschmecken.
7. Nudeln in einer Auflaufform oder auf einer Platte anrichten. Erst Fleisch-, dann Käsesauce darüber geben (nicht mischen!) und servieren.

Nährwertangaben

ca. 975 kcal, 43 g E, 47 g F, 95 g KH