

Parmesan-Nudeln mit Fleischwurst aus dem Thermomix



© Parmesan-Nudeln mit Fleischwurst - Rezepte mit Herz



20 min



leicht



4 Portionen



Als der Thermomix bei Maren und Torsten einzog, stand fest: Diese Liebe ist sehr groß.

Wenig später, im März 2017 entstand dann ein eigener Instagram Account **cookwithlove**, auf dem die beiden ihre nachgekochten Rezepte mit ihrer Community teilen. Für Rezepte mit Herz haben die beiden ihr erstes eigenes Rezept entwickelt, das sie hier bei uns mit euch teilen.

Guten Appetit!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	20 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	80 g	Parmesan
<input type="checkbox"/>	200 g	Fleischwurst
<input type="checkbox"/>	2 TL	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	200 g	Milch
<input type="checkbox"/>	200 g	Schmand
<input type="checkbox"/>	1 TL	Paprikapulver edelsüß
<input type="checkbox"/>	2 TL	Gemüsebrühenpaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	400 g	Farfalle oder andere Nudeln nach Belieben

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, halbieren und im Mixtopf 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben, Olivenöl zufügen und 2,5 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten.
2. Parmesan und Fleischwurst in grobe Stücke schneiden und im Mixtopf 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
3. Speisestärke in kalter Milch glattrühren. Mit Schmand, Paprika, Gemüsebrühepaste oder -pulver, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben. 3 Sek./Stufe 3 verrühren und anschließend 15 Min./100 °C (Varoma)/Linkslauf/Schonstufe garen.
4. Inzwischen reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Farfalle darin nach Packungsanleitung bissfest garen.
5. Sauce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und mit der Sauce vermischen.

Nährwertangaben

pro Portion ca. 795 kcal, 27 g E, 39 g F, 82 g KH