

Penne mit Wirsing - Thermomix-Rezept



© Penne mit Wirsing - Rezepte mit Herz

🕒 30 min

👨‍🍳 leicht

🍽️ 4

Ihr Lieben,

in Heft 5/2019 Bunter Herbst-Mix ist uns leider ein blöder Fehler passiert. Bei der Schluss-Korrektur sind leider ein paar Dinge durcheinander geraten und das im Heft abgedruckte Rezept funktioniert aufgrund falscher Mengenangaben nicht.

Bitte entschuldigt den Fehler vielmals!

Wir haben nun die richtige Version hier für euch zur Verfügung gestellt.

Viele Grüße
euer Team von Rezepte mit Herz

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|----------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Wirsing |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Möhre |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Penne |
| <input type="checkbox"/> | 750 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Kokosmilch (ersatzweise Kochsahne) |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Curry |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL, gehäuft | Gemüsebrühpaste |
| <input type="checkbox"/> | | Salz |
| <input type="checkbox"/> | | Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | | Gehackte Petersilie und Frühlingszwiebelringe (nach Belieben) |

Zubereitung

Penne mit Wirsing - Thermomix-Rezept

1. Wirsing waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Möhre waschen und in grobe Stücke schneiden. Gemüse in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Nudeln, Wasser, Kokosmilch, Curry, Gemüsebrühpaste, Salz und Pfeffer zugeben und 10 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe1 erhitzen.
2. Nudeln 5 Min. im Topf quellen lassen. Nudeln eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben vor dem Servieren mit gehackter Petersilie und Frühlingszwiebelringen bestreuen.

Nährwertangaben

360 kcal, 11 g E, 14 g F, 50 g KH