

Spätzletopf aus dem Thermomix®



© Spätzletopf - Rezepte mit Herz



45 Min.



leicht



4 Portionen

Deutsche Hausmannskost mal anders – schnell, würzig und lecker.

WICHTIG! Menge für den TM 31® anpassen!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	20 g	Öl
<input type="checkbox"/>	200 g	Kartoffeln (geschält gewogen)
<input type="checkbox"/>	1300 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	2 EL	Fleischbrühepaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>	3	Lorbeerblätter
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	3	Möhren (ca. 300 g)
<input type="checkbox"/>	100 g	Lauch (geputzt gewogen)
<input type="checkbox"/>	150 g	rote Paprikaschote (geputzt gewogen)
<input type="checkbox"/>	250 g	grüne Bohnen (geputzt gewogen)
<input type="checkbox"/>	4	Rindswürste (à 100 g)
<input type="checkbox"/>	150 g	Eierspätzle
<input type="checkbox"/>	1	Bund Petersilie

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. An den Seiten herunterschieben, Öl zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden, in den Mixtopf geben, Wasser, Fleischbrühepulver, Lorbeer, Salz und Pfeffer hinzufügen und 15 Min./Varoma/Linkslauf/Rührstufe kochen.
2. Währenddessen Möhren und Lauch waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika vierteln, putzen, waschen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Bohnen waschen, Enden abschneiden. Hälfte Gemüse und alle Bohnen in den Varoma legen. Würste in Scheiben schneiden und auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen.
3. Restliches Gemüse in den Mixtopf zugeben, Spätzle hinzufügen. Varoma samt Einlegeboden aufsetzen und 15 Min./Varoma/ Linkslauf/Rührstufe garen. Unterdessen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken.
4. Den Inhalt des Mixtopfes sowie den Varoma-Inhalt in einer vorgewärmten Suppenschüssel mischen, Lorbeer entfernen. Spätzletopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreuen und servieren. Dazu schmeckt kräftiges Brot.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 540 kcal – 20 g E – 30 g F – 36 g KH