

One-Pot Farfalle Nudeln mit Meerrettich Sauce aus dem 5,7 ltr. emaillierten Guss Topf von Pampered Chef®



Zutaten:

1 Packung Farfalle Nudeln

700 g Wasser

1 Gemüsebrühwürfel

1 Päckchen Katen-Schinken

1 Becher Almette *unbezahlte Werbung* Meerrettich

1 rote Zwiebel

1 Knoblauch Zehe

250 g Sahne

Salz und Pfeffer

Parmesan Käse nach Belieben

Gartenkräuter als Deko

Zubereitung:

In den Guss Topf von Pampered Chef gibst du den Katenschinken und die in Würfel geschnittene Zwiebel und die gepresste Knoblauchzehe - gut andünsten und dann mit Wasser und dem Brühwürfel ablöschen.

Nun die rohen Farfalle Nudeln dazu geben und mit dem Mix`N Scraper gut vermischen.

Nun die Sahne dazugeben und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Deckel auflegen und die Hitze so reduzieren, dass die Nudeln nur noch vor sich hin simmern.

Zwischendrin immer mal wieder umrühren und schauen ob die Nudeln schon gargekocht sind.

Wenn die Nudeln die richtige Konsistenz haben, dann gibst du den Becher Sahne Meerrettich hinzu und rührst alles kräftig ein.

Nun den Parmesan Käse mit der feinen Microplane® Reibe reiben (benutze so viel wie du möchtest – ich nahm ca. 4 EL) und gebe diesen dann zu den Nudeln dazu und hebst den Parmesan unter.

Vor dem Servieren habe ich noch etwas Gartenkräuter auf die Nudeln gestreut.

Ich wünsche dir viel Spaß mit meinem Rezept und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef Onlineshop von Martina – www.pamperedchef.eu/ziehl

Diese Produkte kamen zum Einsatz:

Emaillierter Guss Topf – 5,6 Liter

Feine Microplane® Reibe

Knoblauchpresse

Mix`N Scraper mittel

Profi Kochmesser