



Gesamt: 40min
Zubereitung: 40min



4 Portion/en



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Varoma
Spatel

Zutaten

Gurken-Curry-Hack

500 g Rinderhackfleisch
2 Zwiebeln halbiert
1 Knoblauchzehe
20 g Öl
1 Glas Schlesische Gurkenhappen
300 Gramm warmes Wasser
4 geh. TL Currypulver
1 Packung Maggi Currysoße nach Geschmack
Pfeffer
100 g saure Sahne
1 gestr. TL Salz
250 g Trulli Nudeln

Zubereitung

Gurken-Curry-Hack mit Nudeln

1. Hackfleisch in Stücken in den Varoma geben, salzen und pfeffern.
2. Zwiebeln und Knoblauch in den  "Mixtopf geschlossen" geben und **5Sek./ Stufe 5** hacken.
3. Öl dazugeben und **4 Min./ Varoma/Stufe1** anschwitzen. Ohne Messbecher!
4. Wasser, die **komplette Flüssigkeit** aus dem Gurkenhappenglas, das Paket Maggi Currysoße, Salz, Pfeffer und Currypulver in den  "Mixtopf geschlossen" geben, kurz auf Stufe 3 verrühren.
5. Varoma aufsetzen und **20Min./Varoma/Stufe1** vorgaren. In der Zwischenzeit die Trulli Nudeln kochen oder mit in den  "Mixtopf geschlossen" geben...
6. Nun das Hackfleisch etwas zerkleinern. Dann die Gurkenhappen zum Fleisch geben. (**Vorsicht: es tritt heißer Dampf beim Öffnen des Deckels aus!**) Jetzt alles weitere **13 Min./Varoma**  "Linkslauf"  "Sanfrührstufe" garen.
7. Die saure Sahne in den  "Mixtopf geschlossen" geben und **kurz** auf  "Linkslauf" **Stufe 2** unterrühren.
8. Varomainhalt und Nudeln in einem Topf miteinander vermengen.

Fertig ist das leckere (All-In) Menü. Guten Appetit!



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [JainaKo](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>