SPITZKOHL MIT BANDNUDELN

TM31

Gesamt: 40min
Zubereitung: 40min

3 Portion/en

einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:
Varoma
Spatel

Zutaten

Zutaten

500 g Spitzkohl, in schmalen Streifen
250 g Bandnudeln
1 Zwiebeln
200 g Kochschinken gewürfelt
15 g Öl
1 EL Mehl
250 g Garflüssigkeit
200 g Frischkäse
Pfeffer

Zubereitung

Den Spitzkohl im Varoma und Einlegeboden verteilen, 500ml Wasser und ein Tl selbstg. Gemüsebrühe in den **"Mixtopf geschlossen"** geben. 25 Min Varoma St 1. Nudeln in der Zwischenzeit nach Packungsanleitung im Topf garen. Kohl und Nudeln vermengen und warm stellen. Die Zwiebel halbieren und 5 Sec St 5. Gewürfelten Schinken und das Öl zugeben und 2 Min 100°C **"Linkslauf"** St 1. Danach die Garflüssigkeit, das Mehl und den Pfeffer in den **"Mixtopf geschlossen"** geben und wieder 2 Min 100°C **"Linkslauf"** St 1. Dann Käse zugeben und nochmals 3 Min 80°C **"Linkslauf"** St 1-2. Alles miteinander vermengen und gut schmecken lassen.

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: Nicky73 **Quelle:** http://www.rezeptwelt.de