

Lecker! Weitere Rezeptvorschläge erhalten Sie auf unseren Kochshows und von Ihrer Beraterin:

The Pampered Chef®

ca. 40 Min. | 4 Port.



Nudelgratin-Zwerge

Milch, Sahne und Gemüsebrühe in eine **Edelstahl-Kasserolle** geben und aufkochen lassen. Nudeln hineingeben und durchziehen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Tomate und Paprikaschote mit dem **Profi-Allzweckmesser** halbieren und entkernen. Beides sowie die verschiedenen Wurstsorten auf dem **Schneidebrett** klein würfeln. Eier, Kräuter sowie Stärke miteinander verquirlen und zu den Nudeln geben. Dann Nudelmischung auf die vier Fächer des **Zauberkästchens** verteilen. Ins 1. Fach Fleischwurst und 3 EL Paprikawürfel unter die Nudeln mischen. Ins 2. Fach kommen Schinken und Erbsen, ins 3. Salami und 2 EL Tomatenwürfel, ins 4. Fach das restliche Gemüse vermischt mit 1 TL Currypulver.

Käse mit Paprikapulver mischen und überall darüber streuen. Nudelgratin-Zwerge im Backofen ca. 20 Minuten backen und ausgeschaltet noch weitere 10 Minuten stocken lassen.

Küchentipp

Klappt auch mit größeren Nudelsorten, die kleinen Nudeln lassen sich jedoch am besten vermischen.

Variationstipps

Das Gemüse immer wieder neu nach Wunsch kombinieren:

- * Champignons und Lauch
- * Paprika und Erbsen
- * Möhrensaft und Lauchstreifen, gewürzt mit Currypulver
- * Broccoli und Tomate

Zutaten

- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1 EL gekörnte Gemüsebrühe
- 250 g Mini-Nudeln, z.B. Penne oder Farfalle
- 1 Fleischtomate
- 1 kleine gelbe Paprikaschote
- 1 Scheibe gekochter Schinken (30 g)
- 50 g Fleischwurst
- 20 g Salami
- 2 Eier
- 3 EL gemischte italienische Kräuter (frisch o. TK)
- 1 TL Speisestärke
- 3 EL + 1 EL tiefgekühlte Erbsen
- 1 TL Currypulver
- ca. 80 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler
- 2 TL Paprikapulver

