

Brokkoli-Schinken Nudeln



Zutaten

1 Zwiebel
150 g Schinken oder Speckwürfel
20 g Butter
950 g Wasser
1 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe
1 TL Salz
0,5 TL Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß
300 g Penne (Hartweizen - oder Vollkornnudeln)
300 g Brokkoli
200 g Sahne

Zubereitung

Zwiebel halbieren, Schinken-Scheiben in Streifen schneiden oder Speckwürfel zusammen in den Mixtopf geben und 4 Sek / Stufe 4 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter dazugeben und 2 Min / 120°C / Stufe 2 andünsten.

Wasser, Gewürzpaste für Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Paprikagewürz dazugeben und 9 Min / 100°C / Stufe 1 aufkochen.

Penne (Hartweizen - oder Vollkornnudeln), Brokkoli in Röschen und die Sahne dazugeben. Mit dem Spatel einmal umrühren und 15 Min / 90°C / Linkslauf / Stufe 1 garen.

Je nach Nudelsorte event. 1 - 2 Minuten Kochzeit verlängern.