

Gemüsenudeln

Zutaten:

300 g Nudeln nach Wahl (Farfalle, Hörnchen...)
200 g Schlagobers
800 ml Gemüsesuppe
150 g Schinken
½ Stange Lauch
150 g geriebenen Käse
150 g Gemüse nach Saison (Karotten, Stangensellerie, Erbsen, Zucchini)
½ Bund Petersilie
1 EL Dijonsenf
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die nicht gekochten Nudeln in eine ungelochte Dampfgarerschale geben. Schinken und Lauch in Würfel schneiden und mit dem Käse, Gemüse und gehackter Petersilie zu den Nudeln geben.

Das Schlagobers mit Salz, Pfeffer und Dijonsenf vermengen und gemeinsam mit der Gemüsesuppe zu den vorbereiteten Zutaten geben. Alles gut vermischen und einige Male umrühren damit sich alle Zutaten mit der Sauce verbinden.

Im Dampfgarer bei 100 °C dämpfen. Die Zeit richtet sich nach Nudelart. Am besten man hält sich an die Kochzeitempfehlung auf der Packung.

Während des Dämpfens 1-2 mal alles gut durchrühren, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.

Auf Tellern anrichten, dazu passen perfekt Salate.

Einstellungen im Dampfgarer:

100 Grad