

# Spaghettinest mit Frischkäse-Soße

**Dauer: 50 Minuten**    **Portionen: 4-6**

**Lies Dir das komplette Rezept durch, bevor Du beginnst!**

Nudelpuffer	Variante 1: Rote Frischkäse-Soße	Variante 2: Gelbe Frischkäse-Soße
200 g Nudeln	100 g Frischkäse	100 g Frischkäse
2 Eier	300 g Gemüse (Karotten, Paprika, Zucchini, Tomaten)	300 g Gemüse (Karotten, Paprika, Zucchini, Erbsen)
50 ml Sahne	1 kleine Zwiebel	1 kleine Zwiebel
1 EL Thymian	150 ml Milch	150 ml Milch
Salz, Muskat, Pfeffer	1 EL Majoran	2 EL Petersilie
Öl zum Braten	1 EL Tomatenmark	1 EL Curry-Pulver
	1 Zehe Knoblauch	1 Zehe Knoblauch
	Salz, Pfeffer, Öl zum Braten	Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

## Notizen:

---

---

---

---

---

---

---

---



### Zubereitung: Gelbe Variante:

1. Gemüse waschen und schälen (Karotten und Zwiebel)
2. Zwiebeln, Karotten, entkernte Paprika und Zucchini in kleine Würfel schneiden
3. Danach erst die Petersilie grob hacken und dann den Knoblauch ganz fein
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel 2 Min. darin dünsten. Den Knoblauch und das Currypulver kurz mitrösten
5. Das restliche Gemüse der Härte nach dazu geben (Karotten, Paprika, Zucchini und Erbsen) und alles zusammen 5 - 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten
6. Mit Milch ablöschen und vorsichtig den Frischkäse einrühren. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie dazugeben



### Zubereitung: Rote Variante:

1. Gemüse waschen und schälen (Karotten und Zwiebel)
2. Zwiebeln, Karotten, entkernte Paprika, Zucchini und Tomaten in kleine Würfel schneiden
3. Danach den Majoran grob hacken und dann den Knoblauch ganz fein
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel 2 Min. darin dünsten. Tomatenmark und Knoblauch kurz mitrösten
5. Das restliche Gemüse der Härte nach dazu geben (Karotten, Paprika, Zucchini und Tomaten) und alles zusammen 5 - 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten
6. Mit Milch ablöschen und vorsichtig den Frischkäse einrühren. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Majoran dazugeben



Während die Soße(n) bei geringer Hitze köchelt, kannst du dich um die Nudelpuffer kümmern.

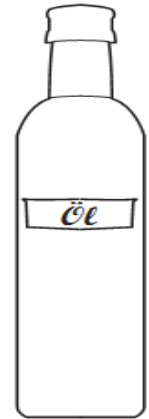
**VIEL SPAß UND GUTEN APPETIT !**



## Zubereitung: Nudelpuffer

1. Einen Topf mit Wasser aufsetzen, das Wasser zum Kochen bringen und dann salzen. Die Nudeln grob zerbrechen und vorsichtig in das kochende Wasser geben. Je nach Packungsanweisung bissfest garen.
2. Dann die Nudeln vorsichtig in ein Sieb gießen und das Wasser in den Abfluss. Die Nudeln mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen
3. Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen
4. Jetzt die abgekühlten Nudeln unter die Eiersahne mischen
5. Öl in der Pfanne erhitzen und immer 2 EL der Nudel-Ei-Masse in die Pfanne geben und auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten anbraten bis sie goldbraun aussehen
6. Anschließend die Puffer auf ein Küchenpapier legen und das restliche Fett abtropfen lassen

Die Nudelpuffer werden zusammen mit Gemüse-Frischkäse-Soße serviert.



**VIEL SPAß UND GUTEN APPETIT !**