

Spaghettipuffer mit Frischkäse-Soße



Dauer: 50 Minuten Personen: 4-6

LIES DIR DAS REZEPT KOMPLETT DURCH BEVOR DU BEGINNST!

Zutaten für:

Spaghettipuffer

250 g Spaghetti

2 Eier

50 ml Sahne

Salz, Pfeffer

1 EL Thymian

Öl zum Braten

Variante 1: Rote Frischkäse-Soße

100 g Frischkäse

300 g Gemüse (Karotten, Paprika, Zucchini, Tomaten)

1 kl. Zwiebel

150 ml Milch

Salz, Pfeffer

1 EL Majoran

1 EL Tomatenmark

1 Knoblauchzehe

Öl zum Braten

Variante 2: Gelbe Frischkäse-Soße

100 g Frischkäse

300 g Gemüse (Karotten, Paprika, Zucchini, Erbsen)

1 kl. Zwiebel

150 ml Milch

Salz, Pfeffer

2 EL Petersilie

1 EL Currypulver

1 Knoblauchzehe

Öl zum Braten

Hier ist noch Platz für deine Ideen und Notizen:

Bitte umblättern!

Zubereitung Frischkäse – Soße

Variante 1: Rot

1. Gemüse waschen und putzen.
2. Zwiebeln, Karotten, entkernte Paprika, Zucchini und Tomaten in kleine Würfel schneiden.
3. Frischen Majoran grob hacken. Knoblauch ganz fein schneiden oder pressen.
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 dazugeben: zuerst Karotten, dann Zucchini, dann Paprika und zuletzt die Tomaten. Alles zusammen 5 - 10 Min. bei mittlerer Hitze dünsten.
6. Mit Milch ablöschen und vorsichtig den Frischkäse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Majoran dazugeben.

Variante 2: Gelb

1. Gemüse waschen und putzen.
2. Zwiebeln, Karotten, entkernte Paprika und Zucchini in kleine Würfel schneiden.
3. Petersilie grob hacken. Knoblauch ganz fein schneiden oder pressen
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel 2 Min. darin dünsten. Knoblauch und das Currypulver kurz mitrösten.
5. Das restliche Gemüse der Härte nach dazugeben: zuerst Karotten, dann Zucchini, dann Paprika und zuletzt die Erbsen. Alles zusammen 5 - 10 Min. bei mittlerer Hitze dünsten.
6. Mit Milch ablöschen und vorsichtig den Frischkäse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie dazugeben.

Während die Soße bei geringer Hitze köchelt, kannst du die Nudelpuffer zubereiten!

Zubereitung Nudelpuffer

1. Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen, dann salzen. Spaghetti in der Mitte zerbrechen und vorsichtig in das kochende Wasser geben. Nach Packungsanweisung bissfest garen. Thymian hacken, wenn frisch.
2. Die Nudeln vorsichtig in ein Sieb abgießen. Kurz mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.
3. Eier mit der Sahne verquirlen und dann mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
4. Die abgekühlten Nudeln unter die Eiersahne mischen.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen. Immer 2 EL der Nudel-Ei-Masse in die Pfanne geben. Auf jeder Seite 2 - 3 Min. goldbraun anbraten.
6. Die Puffer zum Abtropfen kurz auf ein Küchenpapier legen und zusammen mit der Frischkäse-Soße servieren.

Viel Spaß und guten Appetit!