

Sahnenudeln



dickkuechen.de

Zutaten (für 4 Personen)

- 250 g Farfalle oder Zöpfli-Nudeln
- 300 ml Sahne
- 250 ml Brühe
- 1 Paket TK-Kräuter
- 150 g Schinkenwürfel

Zubereitung

Alle Zutaten in einen ungelochten Garbehälter geben und unter gelegentlichem Umrühren garen.

Dampfgaren 100°C / 20 Minuten
Druckdampfgaren 100°C / 20 Minuten

Zubereitungstipps

Die Sahnenudeln können Sie zu Kurzgebratenem reichen. Als Hauptgericht reicht die Menge nur für 2 Portionen.

Pasta gibt es in zwei verschiedenen Hauptgruppen: pasta secca (harte Pasta) und pasta fresca (frische Pasta). Pasta secca wird aus Hartweizengrieß und Wasser hergestellt und dann getrocknet. Sie stammt aus dem Süden Italiens. Pasta fresca wird zusätzlich mit Ei hergestellt und meist frisch verwandt. Sie stammt aus dem Norden Italiens.