One-Pot-Pasta mit Salsiz

One-Pot Pasta mit Salsiz – Einfach, Schnell & Atemberaubend Lecker!

Inhaltsverzeichnis

1. Benötigte Zutaten
2. Eckdaten
3. Arbeitsschritte

Machen Sie sich bereit, von unserer One-Pot Pasta mit Salsiz im Handumdrehen verzaubert zu werden! Perfekt für die Tage, an denen die Zeit knapp ist, aber Ihr Gaumen nach einem herzhaften Menü verlangt. Mit dem Thermomix wird das Kochen zum Kinderspiel und Sie servieren im Nu ein Gourmet-Gericht.

Die robusten Aromen des Salsiz, kombiniert mit der cremigen Textur des Vollrahms und der pikanten Note von frischem Parmesan, schaffen eine Pasta, die wahrlich singt! Ein Hauch von Petersilie rundet das Geschmackserlebnis ab und fügt eine erfrischende Komponente hinzu.

Lassen Sie sich nicht von der Einfachheit dieses Gerichts täuschen. Jeder Bissen offenbart die Tiefe und Komplexität eines wohlüberlegten Menüs. Ideal für die ganze Familie und garantiert, um die Herzen und den Gaumen aller zu erobern. Entdecken Sie die Freude des unkomplizierten Kochens mit unserem One-Pot Pasta Rezept – wo Einfachheit auf Exzellenz trifft!

Benötigte Zutaten

4 Portionen

- 80 gr. Parmesan
- 1 Bund Petersilie
- 100 gr. Salsiz
- 125 gr. Frischkäse Nature

- 250 gr. Vollrahm
- 600 gr. Wasser
- 1 TL Salz
- 400 gr. Teigwaren

Eckdaten

Vorbereitungszeit 10 Minuten

Koch-/Backzeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Arbeitsschritte

1. Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
2. Petersilie in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Salsiz zugeben und 15 Sek./Stufe 7 zerkleinern.
4. Frischkäse, Vollrahm, Wasser und Salz zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 10 Min./98°C/?/Stufe 1 aufkochen.
5. Teigwaren zugeben und mit dem Spatel durchmischen. Anstelle des Messbechers Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 10 Min./100°C/linkslauf/Stufe rühren kochen. Pasta sofort anrichten, zerkleinerten Käse dazu servieren.