Nudeln mit Würstchen, Erbsen und Mais

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Mais aus der Dose	150 g
Öl	2 EL
Wasser	750 ml
Milch	300 ml
Kräuter der Provence, getrocknet	0.5 TL
Salz	
Penne Rigate	500 g
Wiener Würstchen	4 St.
Erbsen, tiefgefroren	150 g
Frischkäse, natur	80 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

Sieb, Monsieur Cuisine

1. Zwiebel halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Mais in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. In den Mixbehälter Zwiebel und Knoblauch geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Öl zugeben und 3 Min./Anbratstufe braten. Wasser, Milch, 1 TL Kräuter der Provence und 1 TL Salz zugeben und für 5 Min./100 °C/Stufe 1 erhitzen.

3. Nudeln und Mais zugeben und Linkslauf/7 Min./100 °C/Stufe 1 garen. Inzwischen Würstchen in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

4. Nach Ende der Garzeit Würstchen, Erbsen und Frischkäse zugeben und Linkslauf/5 Min./100 °C/Stufe 1 vermengen. Nudeln mit Würstchen, Erbsen und Mais mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	765 kcal
Kohlenhydrate	109 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g