

Rezept gründlich lesen!
Hände waschen!
Alle Arbeitsgeräte und Zutaten bereitstellen!
Arbeitsplatz einrichten!

**Speisenfolge: Nudelpfanne
Westfälische Quarksahnespeise**

Nudelpfanne

Zutaten

Arbeitsgeräte

Zubereitung

ca 3 l Wasser

zum Kochen bringen (9)

2 Teel. Salz
1 Essl. Öl

hinzufügen

250 g Nudeln

in das kochende Wasser geben
umrühren, Hitze regulieren (ca 4)
7 - 9 Minuten kochen lassen,
abgießen, abschrecken

100 g Kochschinken

würfeln

125 g Champignons

vorbereiten, in Scheiben schneiden

1 rote Paprikaschote

vorbereiten, in feine Streifen schneiden

1 Tasse Tiefkühlerbsen

2 El. Öl

erhitzen (9) , Schinken, Champignons,
Erbsen und Paprikastreifen in das heiße
Öl geben und kurz anbraten (7)

1 Becher Schmand
Salz,
Pfeffer,
Muskat
Gemüsebrühe

hinzugeben, kurz erhitzen

hinzugeben, kurz erhitzen

Nudeln hinzufügen, erwärmen, abschmecken.

Anrichten! (locker, bergförmig,
saubere Schüsselränder)