



 [Rezept drucken](#)

Paprikanudeln für Eilige

Gericht: Hauptgericht

Keyword: Ajvar, Nudeln

Portionen: 2 Personen

Kalorien: 871kcal

Autor: Buch: Kochen hat Saison

Zutaten

- 100 g Emmentaler oder mittelalter Gouda
- 200 g Ajvar
- 500 g Wasser
- 100 g Sahne
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 250 g Nudeln

Anleitungen

1. 100g Emmentaler oder mittelalter Gouda, in Stücken, **5 Sek./Stufe 7 zerkleinern.**
2. umfüllen
3. 200g Ajvar
500g Wasser
100g Sahne
1 Würfel Gemüsebrühe in den Mixtopf geben und 6 Min./100°/Stufe 1 zum Kochen bringen.
4. 250g Nudeln, z. B. Spirali oder Farfalle dazugeben,
Zeit nach Packungsanweisung/100°/Linkslauf/Stufe Löffel bissfest garen.
5. Mit dem Käse bestreuen und servieren.