

Rezept

Nudeln mit Möhrenmus

Ein Rezept von Nudeln mit Möhrenmus, am 17.04.2024

Zutaten

300 g Möhren	50 g Mandeln
1 EL Rapsöl	1 TL Honig
Salz	Pfeffer
100 ml Kondensmilch	150 g asiatische Mie-Nudeln
80 g Putenschinken	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren waschen, schälen, grob zerkleinern und mit den Mandeln im Blitzhacker zerkleinern (oder raspeln und die Mandeln hacken). In einem Topf das Öl erhitzen, Möhren und Mandeln darin andünsten, mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Kondensmilch angießen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. garen.
2. Inzwischen die Mie-Nudeln mit kochendem Wasser überbrühen, salzen und nach 2 Min. abgießen. Den Putenschinken in Streifen schneiden.
3. Das Gemüse pürieren. Den Schinken dazugeben. Das Mus mit etwas heißem Wasser zur gewünschten Konsistenz verdünnen und abschmecken. Die Nudeln mit dem Mus servieren.