

## Rezepte aus dem Wunderkessel

- Hauptgerichte -

### Farfalle mit Erbsen und Ricottanockerln

#### Vorbereitung Nockerln

250 g	<b>Ricotta</b>	
80 g	<b>Weizenmehl</b> (Type 405)	
2	<b>Eigelb</b>	
50 g	<b>Parmesan</b> (gerieben)	
1 EL	<b>Kräuter</b> (frisch, italienische, gehackt)	
etw	<b>Salz</b>	
etw	<b>Pfeffer</b>	
1 Pr	<b>Muskat</b> .....	in den Mixtopf geben, 20 Sekunden / Stufe 3 vermischen und umfüllen.

#### Zubereitung

1	<b>Zwiebel</b> .....	Den Mixtopf säubern. in den Mixtopf geben, 5 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
30 g	<b>Olivenöl</b> .....	einwiegen und 2 ½ Minuten / Dampfgarstufe / Stufe 1 andünsten. <b><i>Den Rühraufsatz einsetzen!</i></b>
100 g	<b>Erbsen</b> (frisch, aus der Konserve oder tiefgekühlt)	zufügen und 5 Minuten / Dampfgarstufe / Rührstufe mitdünsten.
800 g	<b>Wasser</b>	
2 EL	<b>Gemüsebrühe</b> (instant)	
etw	<b>Salz</b>	

## Rezepte aus dem Wunderkessel

<b>etw</b>	<b>Pfeffer</b>	
<b>evtl. 1 Pr</b>	<b>Safran</b> .....	zugeben und ca. 11 Minuten / Dampfgarstufe / Stufe 1 zum Kochen bringen. Währenddessen aus der Nockerlnmasse mit 2 nassen EL Nockerln formen und diese im Garaufsatz sowie dem Einlegeboden verteilen. Den Einlegeboden in den Garaufsatz setzen und den Deckel auflegen. Sobald das Wasser kocht,
<b>350 g</b>	<b>Farfalle</b> .....	durch die Deckelöffnung in den Mixtopf geben, den Garaufsatz aufsetzen und ca. 12 Minuten / Dampfgarstufe / Stufe 1 kochen. Anschließend das Kochwasser abgießen, die Farfalle und Erbsen hierbei in einem Sieb auffangen, in eine Terrine umfüllen und mit
<b>etw</b>	<b>Butter</b> .....	und
<b>20 g</b>	<b>Parmesan (gerieben)</b> .....	vermischen. Mit
<b>etw</b>	<b>Kräutern (italienisch)</b> .....	bestreuen und zusammen mit den Nockerln servieren.

### Anmerkung:

- Die Garzeit für die Nudeln entnehmen Sie bitte der Packungsangabe.

### Rezeptvarianten:

- Selbstverständlich können Sie dieses Gericht auch mit anderen Hartweizennudeln zubereiten.
- Nach Geschmack gehackte Tomaten mit in die Terrine geben!