

Jägertopf, im großen Ofenmeister gebacken

Rezept ist für 4 Pers. p.P 12 SmartPoint Punkte

Zutaten:

400 g frisches Putengeschnetzelte

250 g Fussili Nudeln, oder eine andere Sorte, ungekocht

1 Bund Frühlingszwiebeln oder 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten

250 g braune Champignons, in Stücke geschnitten

1 weiße Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Flasche Cremefine zum Kochen, 7% Fett

150 g Milch, 1,5% Fett

200 g lauwarmes Wasser

30 g frisch geriebenen Parmesankäse

2 ½ TL Gemüsebrühpulver

1 knappen TL Öl

1 TL Majoran, Cayennepfeffer, Salz

1 EL gemischte Kräuter, entweder frisch oder gefriergetrocknet

20 g Mehl

Zubereitung in der Kenwood Cooking Chef Gourmet:

Erst die rohen Nudeln in den ungefetteten großen Ofenmeister geben.

Dann die rote Zwiebel in den Multizerkleinerer geben und kurz zerkleinern und mit den Champignons und dem Putengeschnetzelten zu den Nudeln geben.

Wenn ihr eine Lauchzwiebel nehmt, könnt ihr sie auch kurz von Hand in Ringe schneiden und zugeben.

Dann die Champignons mit den Lauchzwiebeln und dem Putengeschnetzelten in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse dann auf den Nudeln verteilen.

Jetzt den Backofen auf 220 Grad O/U vorheizen.

Nun die Zwiebel und die Knoblauchzehen in den Multizerkleinerer geben und ebenfalls ein paar Sekunden zerkleinern.

Nun das Rührelement einsetzen, 1 TL Olivenöl in den Topf geben und ca. 1-1,5 Min auf 180 Grad, Rührintervalleinstellung, anbraten.

Dann die restlichen Zutaten in den Topf geben und 5 Min, Rührintervalleinstellung auf 100 Grad garen.

In der Zeit mit der feinen Microplanereibe ca. 30 g frischen Parmesankäse reiben.

Wenn die Soße gut ist, nochmals abschmecken und dann über die Nudelmischung geben. Alles kurz miteinander vermengen und zum Schluss den Parmesankäse drüber verteilen.

Auf dem unteren Rost im Backofen ca. 35-38 Min fertig garen. Die letzten 15 Minuten habe ich den Deckel aufgelegt.

Den Ofenmeister aufs Kuchengitter stellen und das leckere Essen genießen.

Zubereitung im Thermomix:

Die Nudeln in den Ofenmeister geben.

Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann die Champignons mit den Lauchzwiebeln und dem Putengeschnetzelten in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse dann auf den Nudeln verteilen.

Nun die Zwiebel mit der Knoblauchzehe in den TM geben und 5 Sek / Stufe 5 zerkleinern. Dann mit dem Spatel nach unten schieben.

Jetzt das Öl zugeben und 3 Min / Varoma / ohne Messbecher andünsten.

Danach alle restlichen Zutaten, bis auf den Parmesankäse in den Thermomix geben und 5 Min / 100 Grad / Stufe 2 kochen.

In der Zeit mit der feinen Microplanereibe ca. 30 g frischen Parmesankäse reiben.

Die Soße anschließend über die Fleischmasse geben, den Parmesankäse darauf verteilen und für ca. 35-38 Min auf der unteren Schiene fertig garen. Die letzten 15 Min habe ich den Deckel aufgelegt.

Guten Appetit wünscht Judith ☺