

Fa. Maggi, Hits für Kids

Professional

Nudelnester in Paprikaschiffchen

Hauptspeise

Nudelgerichte

Zubereitung

Backrohr auf 200 °C vorheizen. Die Paprika waschen und der Länge nach halbieren, vom Stielansatz und den Kernen befreien. Eine Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen, Paprikahälften mit der offenen Seite nach oben hineinsetzen und mit Olivenöl beträufeln. Etwa 20 Minuten im Rohr schmoren lassen. Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente (bissfest) kochen. Die Zucchini waschen und würfelig schneiden, Schinken klein schneiden. Maggi Fix für Pasta Carbonara in 3/8 l kalte Milch und 1/8 l kaltes Wasser einrühren und aufkochen lassen. Zucchini und Schinken zugeben und weitere 4-5 Minuten kochen lassen. Dabei kräftig umrühren. Paprikahälften aus dem Rohr nehmen die Flüssigkeit ablaufen lassen und auf 4 Teller setzen. Gut abgetropfte Spaghetti mit der Sauce vermischen und in die Paprikahälften füllen. Zur Garnierung mit frischer Kresse bestreuen.



Zutaten

250 g Spaghetti

2 rote Paprika

2 gelbe Paprika

1 Pkg. Maggi Fix für Pasta Carbonara

Olivenöl

3/8 l Milch

1 Zucchini

100 g Wiesbauer Meisterschinken

frische Kresse

Salz