

Da hat jemand nicht aufgeessen

2024-04-01 12:00 (Kommentare: 0)

Es regnet. Mal wieder. Das gibt genügend Zeit zum Kochen. Und irgend jemand scheint nicht aufgeessen zu haben. Also ich wars nicht!

Letztens gab es im Penny eine neue Ausgabe des [Kundenmagazin "mittendrin" \(Ausgabe Frühjahr 2024\)](#). Normalerweise nehme ich so etwas nicht mit, aber das Bild auf der Rückseite hatte es mir angetan: Bandnudeln, Lachs, grüner Spargel mit Käsesauce. Ab da war klar, was es zu Ostern geben würde.

Der Start: Würzige Käsesauce

Zuerst kommt die Käsesauce. Dabei habe ich Kräuter-Frischkäse genommen und statt Gauda Bergkäse. Nach zehn Minuten ist sie fertig und beim Umfüllen kann ruhig etwas von der Sauce am Rand des Topfs bleiben, denn als nächstes kommen die Bandnudeln dran und die können ruhig schon etwas vom Geschmack der Käsesauce annehmen.

- [gutekueche.at: Würzige Käsesauce](#)

Fortsetzung: Bandnudeln

Nun kommt der einfachste und schnellste Teil: die Bandnudeln. So um die acht bis neun Minuten sollten reichen.

In derselben Zeit kommt schon der Spargel und der Lachs in den Varoma um Zeit zu sparen: beides kann zusammen mit den Nudeln schon langsam garen.

Irgendwann sind die Nudeln fertig und werden umgefüllt, Spargel sowie Lachs dürfen sich weiter im Varoma fertig garen.

Vorab fertig: der Spargel

Der grüne Spargel ist mit ~15 Minuten schneller fertig als der Lachs und kann als zweites raus und kommt zu den warm gehaltenen Nudeln.

- zaubertopf-club.de: Spargel garen im Thermomix®

Zuletzt: der Lachs

Der Lachs hat mit knapp 25 Minuten am längsten gedauert, aber schließlich ist auch er fertig.

- will-mixen.de: Lachs aus dem Thermomix® Varoma®

Mahlzeit!



Mit Vorbereitung insgesamt 90 Minuten. Nun fehlt mir allerdings die Lust das Essen auch noch dekorativ auf dem Teller zu drapieren.

Und als ob das nicht schlimm genug wäre, gibt es noch einen "Rotling" statt einem Weißwein zum Essen. Aber der schmeckt mir einfach und er passt zu fast allem.

- tullium-wein.de: Rotling Nr. 52

Kommentare

Einen Kommentar schreiben