

# Nudeln mit Erdbeer-Tomaten Nudelsauce

## Zutaten:

- 400 g Nudeln (Fussilini)
- 150 g Parmesan, in Stücken
- 5 Eier
- 100 g Sahne
- 1/2 TL Salz, und etwas mehr für die Sauce
- 1/2 TL Kurkuma, bemalen (optional, habe ich bisher immer weggelassen)
- 1/4 TL Pfeffer, frisch gemalen (und etwas mehr für die Sauce)
- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 1 frische, rote Chillischote, entkernt (habe ich weggelassen, ist ja für die Kids das Rezept)
- 150 g Schinkenspeck, durchwachsen
- 20 g Olivenöl
- 300 g stückige Tomaten, konserviert
- 80 g Rotwein, trocken (habe ich auch weggelassen, ist ja für die Kinder)
- 1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht (wir benutzen bisher immer eine gekaufte Variante aus dem Supermarkt, bestimmt geht auch reguläre Gemüsebrühe die vertrage ich wegen meiner Laktoseintoleranz aber nicht)
- 150 g Erdbeeren, geviertelt (da gehen auch TK Erdbeeren, die müsst ihr nur vorher auftauen lassen)
- 8 Zweiglein Thymian, abgezupft (für mitessende Erwachsene empfohlen, bei den Kids optional)

## Zubereitung:

1. Die Nudeln (wenn es schnell gehen soll) am besten am Vortag nach Packungsanleitung nicht ganz gar kochen und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die gegarten Nudeln darauf verteilen.
3. Parmesan in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** zerkleinern und 4 EL aus dem Mixtopf abnehmen und zur Seite stellen. Solltet ihr schon geraspelten Parmesan gekauft haben, reicht auch abwiegen und 4 EL zur Seite stellen.
4. Eier, Salz, Sahne, (Kurkuma) und Pfeffer in den Mixtopf geben. **10 Sek./Stufe 4.5** verquirlen, gleichmäßig über die Nudeln verteilen und 20 Minuten ( 160 Grad ) im Backofen stocken lassen. In dieser Zeit den Mixtopf abspülen und mit der Sauce weitermachen.
5. Zwiebel, Knoblauch (und Chillischote) in den Mixtopf geben. **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
6. Speckwürfel und Olivenöl hinzugeben. **3 Min/120 Grad/Stufe 1** dünsten.
7. Tomaten, (Rotwein) in unserem Fall Tomatensaft, Gewürzpaste hinzugeben. **10 Min./Varoma/Stufe 2** reduzieren.
8. Erdbeeren hinzugeben **5 Min./90 Grad/ Linkslauf/ Rührstufe** erhitzen und abschmecken.
9. Gebackene Nudeln aus dem Backofen holen, in Stücke schneiden auf Teller geben und mit Parmesan bestreuen. Pasta mit Thymian dekorieren zusammen mit dem restlichen Parmesan und der Erdbeer-Tomaten-Sauce servieren.

Die Mengenangaben reichen für 4 Portionen oder 3 hungrige Kleinkinder die mehrmals nachnehmen.