

Gestürzter Nudelflan

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 80 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 120 g (4 Nester à 30 g) grüne Bandnudeln
- 400 g Rindfleisch aus der Keule
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butterschmalz
- Jodsalz, Pfeffer
- Edelsüß-Paprika
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Wasser
- 250 g Karotten
- 2 Eier
- 4 EL Milch
- geriebene Muskatnuss
- 2 EL MONDAMIN Mehlschwitze, Basis für dunkle Saucen
- 4 Zuckerschoten zum Garnieren
- für die Förmchen Fett

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1488 kJ
Energie (Kilokalorien):	356 kcal
Fett:	13 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,3 g
Kohlenhydrate:	29 g
davon Zucker:	5,5 g
Ballaststoffe:	4,2 g
Eiweiß:	28 g
Salz:	0,34 g

Zubereitung

1. Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abtropfen lassen.

2. Inzwischen Fleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Butterschmalz erhitzen. Fleisch und Zwiebeln darin kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Tomatenmark

zufügen. Mit 250 ml Wasser ablöschen und zugedeckt 30 Minuten schmoren. Möhren schälen, in feine Scheiben schneiden. Übriges Wasser und Möhren zum Rindfleisch geben und weitere 30 Minuten schmoren.

3. Nudeln, Eier und Milch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In 4 gefettete Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt) füllen. In einen weiten Kochtopf mit siedendem Wasser setzen und 15–20 Minuten stocken lassen.

4. MONDAMIN Klassische Mehlschwitze in den Topf mit dem Rindfleisch einrühren und 1 Minute kochen. Mit Pfeffer und evtl. Salz abschmecken.

5. Flan aus den Förmchen stürzen. Mit dem Rindertopf anrichten. Mit bissfest gegarten Zuckerschoten garniert servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Angaben zum Salzgehalt ohne Mengen, die nicht konkret benannt sind.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen