



DAS REZEPT VOM DONNERSTAG, 17.12.2009

Molloni mit weisser Thymiansauce



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

- 400 g Gemüse, z. B. Karotten, Lauch, Stangensellerie
- 50 g Rohschinken, z. B. Pata Negra
- 400 g Teigwaren, z. B. Molloni
- Olivenöl zum Dünsten

Thymiansauce:

- 2 Schalotten
- ½ Knoblauchzehe
- 2,5 Geflügelfond oder Bouillon
- 4 Zweige Thymian
- 1,25 dl Rahm
- 4 EL kaltgepresstes Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Thymiansauce Schalotten und Knoblauch hacken. In Olivenöl andünsten. Mit Fond ablöschen. Die Hälfte des Thymian dazugeben. Auf die Hälfte einkochen lassen. Gleichzeitig Molloni in reichlich Salzwasser al dente kochen.
2. Rahm in die Sauce geben. Aufkochen. Thymian herausnehmen. Sauce mit dem Stabmixer fein mixen. Warm stellen.
3. Gemüse in kleine Würfelchen, Schinken in Streifen schneiden. Gemüswürfel in einer weiten Pfanne mit hohem Rand in wenig Öl bei mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten.
4. Teigwaren abgiessen. Tropfnass zum Gemüse geben. Schinken dazugeben und alles vermischen.
5. Olivenöl unter die Sauce rühren, vom restlichen Thymian die Blättchen dazupfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen. Teigwaren in tiefe Teller verteilen, Sauce darüber giessen.

Nährwerte pro Person

2700 kJ | 650 kcal | Fett: 26 g | Eiweiss: 19 g | Kohlenhydrate: 84 g

Rezepte suchen »

Content by **saisonküche**



DAS REZEPT VOM MITTWOCH, 16.12.2009

Reis-Suppe mit Poulet

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM DIENSTAG, 15.12.2009

Schweinsfilet im Blätterteig

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM MONTAG, 14.12.2009

Sauerkrautsalat mit Bratkartoffeln

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM SONNTAG, 13.12.2009

Hackbraten mit Mortadella

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM SAMSTAG, 12.12.2009

Kaninchenragout an Sherry-Rahm-Sauce

[Rezept lesen](#)