



Besser essen.  
Besser leben.

# Bunter Nudelauflauf mit Lachs

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten ⏸️ 1 Minuten 🍴 einfach

## Zutaten

500 g Nudeln (z.B. Fusilli)  
2 Stck. Möhren  
1 Stck. Rote Paprika  
100 g tiefgekühlte Erbsen  
100 ml Sahne  
300 g Lachsfilet ohne Haut  
800 ml Wasser  
1 Prise Salz  
1 Prise AMC Pepper Trio, AMC Pure  
400 g geriebener Käse (z.B. Gouda)



## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Die Möhren und die Paprika in Würfel schneiden. Das Wasser gut salzen. Den Lachs in Würfel schneiden.

### Zubereitung

2. Topf auf die Navigeno stellen. Anschließend die Nudeln, Möhren, Paprika, Erbsen und das Wasser in den Topf geben. Danach den Topf mit dem Secuquick verschließen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" drehen. Danach den Audiotherm auf 1 Minute einstellen. Zum Schluss den Audiotherm 2x auf das "Softsymbol" drehen.

### Gratienieren

3. Sobald die Zeit abgelaufen ist, den Secuquick öffnen und den Lachs dazugeben. Einmal alles gut durchrühren und noch einmal würzen. Danach den Käse oben drauf geben. Zum Schluss die Sahne über den Käse geben.

4. Die Navigeno überkopf auf den Topf legen und auf Stufe 2 drehen. Anschließend den Audiotherm auf 5 Minuten einstellen.

5. Sobald die Zeit abgelaufen ist, die Navigeno komplett ausschalten und für weitere 5 Minuten ohne Strom auf dem Topf überkopf liegen lassen.

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



Topf 20cm 4.5l



Secuquick softline 20cm



Navigenio