焗烤意大利面

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	15 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	35 分钟
份	4
电器	Combair V2000 自 2021 年

一锅焗烤意大利面：将所有食材直接放入烤模中，然后由烤箱完成剩下的工作。让您度过简单而又轻松的一天。

配料

300 g 意大利面（例如小通心粉或面疙瘩）

250 g 蘑菇, 切成薄片

100 g 生火腿, 切成细条状

2 洋葱, 对半切开，切成细条

4 枝 平叶欧芹, 摘掉叶子，切碎

450 ml 蔬菜高汤

250 ml 减脂奶油

适量 黑胡椒粉

适量 肉豆蔻粉

150 g 磨碎的奶酪（例如帕尔马干酪）

烹饪步骤

用湿热风模式将烤箱内腔预热至 180 °C。将意大利面和所有食材包括洋葱放入耐热盘中并搅拌均匀。撒上欧芹。将蔬菜高汤和减脂奶油混合，用胡椒和肉豆蔻粉调味。将配料倒在意大利面上，并撒上奶酪。将焗烤盘在烤架上推入预热后的烹饪室中，大约烹制 35 分钟。

将发酵桶预加热 湿热风 到 **180°C**

放入食物

在 湿热风 期间为 **180 35** 分钟°C

小费

可以所有类型烹饪时间较短（最长6 至 8分钟）的面食。

配件

焗烤盘（约 2½ 升），涂抹油脂

烤架

附加信息

创建时间	04.08.2025