

メスティンで作る

ジャーマンポテトパスタ

材料

パスタ 100g

水 250cc

ソーセージ 3本

じゃがいも 1個

玉ねぎ 1/4個

オリーブオイル 少々

にんにくチューブ 少々

コンソメ顆粒 小さじ1.5

醤油 小さじ1.5

塩コショウ



①メスティンに水、オリーブオイル、ニンニク、醤油、コンソメを入れ、よくかき混ぜます。

②ひとくち大に切ったじゃがいも、薄切りにした玉ねぎ、輪切りにしたソーセージを入れます。

③メスティンを火にかけて、フタはしないで中火で、沸騰するまで待ちます。

④沸騰したら、パスタを半分に折って入れます。(乾麺のまま)

⑤弱火で、パスタの茹で時間分茹でます。時々混ぜます。

⑦パスタが水分を吸い取り、芯がなくなったら火を止めます。

オリーブオイル、塩コショウをかけて、出来上がり!!