

Die Pasta aus dem Tim Mälzer Kochduell

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Kulinarische Hähnchenfiletäge: Das epische Kochduell gegen Tim Mälzers Profikoch auf meinem Kanal

In meinem neuesten Video nehme ich euch mit auf eine kulinarische Achterbahnfahrt ?? ein atemberaubendes Kochduell gegen einen Profikoch aus Tim Mälzers Team! ???¥

Vielleicht habt ihr es bereits mitbekommen: Vor Kurzem fand auf dem [Kanal von @Holle21614](#) ein beeindruckendes Kochduell statt, bei dem ich mich mit einem Profikoch aus Tim Mälzers Team gemessen habe. Das Ergebnis? Ein Nudelrezept, das nicht nur sprichwörtlich vom Hocker haut, sondern auch die Geschmacksknospen verzaubert! ??© In diesem Blogbeitrag teile ich alle spannenden Details dieses unvergesslichen Duells ?? von den Vorbereitungen über die Herausforderungen in der Küche bis hin zum beeindruckenden Rezept, das sowohl die Jury als auch die Zuschauer begeisterte. ??•

Gemeinsam gehen wir Schritt für Schritt durch die Zubereitung dieses außergewöhnlichen Nudelgerichts, das nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch begeistert. Erwartet eine Explosion von Aromen und eine Prise Extravaganz ?? genau so, wie es die besondere Situation verdient hat! ??¥

Es gibt nichts Besseres, als sich in der Küche kreativ auszutoben und das Beste aus jedem Gericht herauszuholen. ??? Also schnappt euch einen Stuhl, macht es euch gemütlich und lasst uns gemeinsam in die Welt des Genusses eintauchen! Vergesst nicht, das Video zu liken, zu teilen und den Kanal zu abonnieren, damit ihr keine meiner kulinarischen Abenteuer verpasst. Bon appetit! ??¬???"â?•?? P.S. Im nächsten Video erwarte ich euch mit dem Rezept für den ultimativen Burger, bei dem ich persönlich gegen Tim Mälzer angetreten bin! Lasst euch überraschen =)

Rezept:

250g Nudeln (Vorzugsweise Hahnenkamm Nudeln)

200g Rinderfilet

1 Brokkoli

Perfect Bite Meat Booster (oder ein anderes Fleischgewürz)

3 Schalotten

1 Zehe Knoblauch

Champignons

Salz/Pfeffer
2TL Dijon Senf
1 Schluck Hot Sauce
1 Schluck WeiÃ?wein
250ml Schlagsahne
4EL Jus (alternativ SoÃ?enpulver)
Frische Petersilie
Geriebener KÄ¤se