

Vanille-Nudeln



Nudeln? Und dann auch noch süß und cremig? Dieses Rezept lässt Kinderaugen leuchten. Dank unserer vollwertigen Variante sind auch alle Nährstoffe mit an Bord.

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 80 g gehackte Haselnüsse
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 300 g Vollkorn-Spirelli oder -Muschelnudeln
- 1 Pckg. Vanillepuddingpulver zum Kochen, oder 40 g Stärke und ½ TL Vanillepulver
- 500 ml Vollmilch
- 2 EL Zucker
- 1 kg Erdbeeren

Auf einen Blick

- Warme Hauptmahlzeit**
- Zeit: 25 Minuten**
Mit Kind: 25 Minuten
- Allergene: Gluten, Milch**

So geht's

1. Die Haselnüsse mit der Butter und dem Zucker in einer Pfanne vorsichtig karamellisieren und auf einem Teller auskühlen lassen.
2. Vollkornnudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Vanillepudding nach Packungsanweisung zubereiten, bzw. Stärke mit 100 ml Milch und dem Zucker glattrühren und in die restliche aufgekochte Milch einrühren, einmal aufkochen lassen.
4. Erdbeeren waschen, putzen und ggf. klein schneiden.
5. Die frisch abgessenen Nudeln direkt unter den heißen Vanillepudding rühren, mit den Haselnüssen bestreuen und zusammen mit den Erdbeeren genießen.

Foto: Sarah Wiener Stiftung