

Rezept

Schupfnudeln mit Vanille-Mohn-Butter

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Vanille-Mohn-Butter, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|----------------------------|----------------------|
| 2 EL Butter | 2 TL gemahlener Mohn |
| 200 g gegarte Schupfnudeln | 2 TL Vanillezucker |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Mohn unterrühren und kurz ziehen lassen. Schupfnudeln dazugeben und ca. 1 Min. bei mittlerer Hitze braten. Vanillezucker darüberstreuen und die Nudeln noch 1 Min. braten. Dabei verfärbt sich die Butter und erhält einen leicht nussigen Geschmack.

2. Die heißen Schupfnudeln mit der Mohnbutter auf Tellern oder gleich in der Pfanne servieren.