

Rezept

Indische Milchnudeln

Ein Rezept von Indische Milchnudeln, am 25.04.2024

Zutaten

1 grüne Kardamomkapsel	1 ½ EL Butter
50 g Fadennudeln (ersatzweise Spaghettini in kürzere Stücke brechen)	½ Zimtstange
1 EL Zucker	375 ml Milch
2 EL Mandelblättchen	1 EL Rosinen

Außerdem:

½ TL Zimtpulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal, 25 g F, 10 g EW, 40 g KH

Zubereitung

1. Die Kardamomkapsel im Mörser andrücken. In einem Topf 1 EL Butter zerlassen und die Nudeln darin mit Zimt und Kardamom anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Milch angießen und den Zucker und die Rosinen unterrühren.
2. Alles bei schwacher Hitze ca. 10 Min. offen köcheln lassen, bis die Nudeln weich sind. Zwischendurch immer mal wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Falls die Milch zu schnell verdampft, noch ein bisschen mehr Flüssigkeit zugeben.
3. Inzwischen die restliche Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Die Mandelblättchen hineingeben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren goldgelb braten.
4. Die Milchnudeln auf Schälchen verteilen, mit Mandelblättchen bestreuen und mit Zimt bestäuben. Heiß oder lauwarm servieren.