

Rezept

# Mohnnudeln mit Himbeerpüree

Ein Rezept von Mohnnudeln mit Himbeerpüree, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)	<b>250 g</b> Himbeeren
<b>1 EL</b> Puderzucker	<b>2 TL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> Butter	<b>2 TL</b> Vanillezucker
<b>2 EL</b> gemahlener Mohn	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Die Schupfnudeln nach Packungsangabe in kochendem Wasser erhitzen. Himbeeren verlesen, nur wenn nötig waschen. Bis auf 2 EL die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken.

---

2. Schupfnudeln abgießen und abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Vanillezucker und Mohn einrühren. Schupfnudeln unter gelegentlichem Wenden darin heiß werden lassen.

---

3. Die Mohnnudeln mit dem Himbeerpüree auf Tellern anrichten und mit den restlichen Beeren garniert servieren.