Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Mohnnudeln mit Himbeerpüree

Ein Rezept von Mohnnudeln mit Himbeerpüree, am 30.05.2025

Zutaten

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

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.