Rezept

Schupfnudeln mit Himbeersauce

Ein Rezept von Schupfnudeln mit Himbeersauce, am 01.06.2025

Zutaten

2 EL	Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
150 g	Himbeeren
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Semmelbrösel
	½ TL Zimt
500 g	Schupfnudeln (Kühlregal)
1 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Brösel, Vanillezucker und Zimt darin bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun rösten. Brösel auf einem Teller abkühlen lassen.

2. Übrige Butter in der Pfanne schmelzen, Schupfnudeln darin unter Wenden bei mittlerer Hitze in 5-10 Min. goldbraun braten. Inzwischen Himbeeren verlesen, nur wenn nötig waschen. 50 g beiseitelegen, übrige Beeren mit dem Zitronensaft und Puderzucker fein pürieren.

3. Schupfnudeln mit der Himbeersauce und den Himbeeren anrichten, mit den Zimtbröseln bestreuen.