

Rezept

Vanillnudeln mit Erdbeeren

Ein Rezept von Vanillnudeln mit Erdbeeren, am 23.04.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	200 ml Milch
1 Prise Salz	200 g frische Tagliatelle (Kühlregal)
400 g Erdbeeren	1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1 EL Zitronensaft	1 EL Puderzucker
1 EL weiße Schokoladenraspel	etwas Zitronenmelisse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Milch und 200 ml Wasser mit der ausgekratzten Schote, dem Mark und dem Salz aufkochen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe 2-3 Min. kochen.
2. Inzwischen die Erdbeeren waschen, entkelchen und halbieren oder vierteln. Zwei Drittel der Erdbeeren mit dem Vanillezucker bestreuen. Die übrigen Erdbeeren mit dem Zitronensaft und Puderzucker fein pürieren.
3. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit den gezuckerten Erdbeeren mischen. Mit der Erdbeersauce anrichten. Die Nudeln mit den Schokoraspeln bestreuen und mit Zitronenmelisseblättern garnieren.