

Rezepte

Bunte Nudeln in Schinken Käse Soße



Zutaten:

1 Packung [Bunte Nudeln](#) (330 g)
1/4 l Obers
1 Stk. Alma Rahm Schmelzkäse
1 TL Suppengewürz pflanzlich
frische Kräuter aus dem Garten
Schinken nach Geschmack

Zubereitung:

Obers und Schmelzkäse unter ständigem rühren 1mal aufkochen lassen.
Sobald sich der Käse auflöst, die Soße auf kleinster Stufe ca. 10 Minuten ziehen lassen, würzen und mit Schinken verfeinern. Nudeln ca. 10 Minuten im kochenden Salzwasser kochen, abseihen und noch heiß mit der Soße vermischen.

Statt dem Schinken schmecken zu diesem Nudelschmaus auch vorzüglich:

- gebratene Hühnerbruststreifen
- kurz geröstetes, knackiges Gemüse
- Räucherlachs

- frischer Knoblauch mit Kräutern oder
- Spargel

Schokoladennudeln mit Eiscreme



Zutaten:

- 1 EL Butter
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Packung [Schokoladennudeln](#) (330 g)
- 1 L Milch
- 1 EL Kakao oder Benco
- Zucker oder Honig zum nachsüßen

Zubereitung:

Butter in Pfanne zergehen lassen. Vanillezucker und Nudeln (trocken) kurz darin anrösten. Mit Milch aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Wenn die Milch fast verkocht ist und die Nudeln bissfest sind, ist das Gericht fast fertig. Mit Zucker und Kakao nach belieben nachsüßen.

Serviervorschläge:

- In Schalen mit Sauerkirschen und Eierlikör verfeinern
- In Eisbechern mit Vanilleeis garnieren
- Auf Dessertteller mit Schlagobersupfer und gerösteten Wahnüssen anrichten

