



Udon-Nudeln in Schokoladen- und Vanillesoße



Zutaten

Menge

30 g	Zucker
1 Prise	Zimt
100 ml	Vanillesoße
2 TL	Vanillepaste
150 g	Udon-Nudeln
3 Scheiben	Vollkorntoastbrot
50 ml	Vollmilch
150 g	Vollmilchschokolade
1 Prise	Chiliflocken
1 Prise	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

schnell

Zubereitung

Hast du Lust auf ein Nudelgericht der etwas anderen Art? Dann schau dir doch mal dieses Rezept für süße Udon-Nudeln an! Wir wollten unbedingt einmal süße Nudeln probieren und haben deshalb Udon-Nudeln mit einer Schokoladen- und Vanillesoße und knusprigen Zimt-Croûtons zubereitet. Ähnlich wie Milchreis eignen sich unsere süßen Udon-Nudeln perfekt als süße Hauptspeise! Neugierig geworden? Die Zubereitung geht ganz schnell und einfach, also probiere das Rezept unbedingt aus und überzeuge dich selbst! So einfach geht's:

Step 1:

Als erstes schneidest du die Toastbrotsscheiben in kleine Würfel und röstest diese in einer beschichteten Pfanne ohne Öl kurz an. Am Ende noch etwas Zimt und Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Die Croûtons zur Seite stellen.

Step 2:

Als nächstes hackst du die Schokolade und lässt sie mit der Milch gemeinsam in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Die Schokosoße mit etwas Chiliflocken und Salz abschmecken.

Step 3:

Die Udon-Nudeln kannst du für 2-3 Minuten in Salzwasser kochen und anschließend abgießen. Währenddessen die Vanillesoße erwärmen und noch etwas von der Vanillepaste dazugeben.

Step 4

Die eine Hälfte der Udon-Nudeln mit der Vanillesoße und die andere Hälfte mit der Schokosoße vermengen und auf zwei Tellern anrichten. Mit den Croûtons bestreuen und warm servieren.