



Süße Nudeln mit Beeren

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	750 ml
Salz	
Vanillinzucker	40 g
Fusilli	500 g
Heidelbeeren, frisch	500 g
Erdbeeren	200 g
Himbeeren, frisch	200 g
Zucker	2 EL
Schokolade, Vollmilch	50 g
Schokolade, Zartbitter	50 g
Schlagsahne	200 g
Schokolade, Weiß	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, feine Reibe

1. In einem Topf Milch und ca. 750 ml Wasser mit Salz und 1 Päckchen Vanillinzucker aufkochen. Nudeln darin ca. 9 Min. bissfest garen.
2. Inzwischen Beeren waschen. Mit Zucker nach Geschmack süßen. Einen Topf mit Wasser auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Schokolade hacken und in einer hitzebeständigen Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen.
3. In einem Topf Sahne mit übrigem Vanillinzucker aufkochen. Flüssige Schokolade unterrühren und warm halten.
4. Nudeln abgießen und im Topf mit den Beeren mischen. Mit der Schokosauce anrichten, weiße Schokolade darüberreiben. Nudeln mit süßer Sauce auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	951 kcal
Kohlenhydrate	159 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	25 g