



Nudelreisdessert

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Nudelreis
- 500 g Vanille-Dessert-Sauce
- frische Früchte der Saison
- Minze-Zweig

Zubereitung:

Nudelreis ca. 6-7 Min. im Salzwasser kochen. Abgießen, abschrecken, abtropfen lassen.

Mit der Vanille-Sauce mischen bis eine breiige Konsistenz entsteht. 30 Min. kühl stellen. (Nudeln ziehen etwas nach). Sollte die Konsistenz zu kompakt sein, noch etwas Vanille-Sauce unterziehen.

Auf Dessertschalen verteilen, mit frischen Früchten der Saison und Minze garnieren.

Tipp:

1. Konsistenz etwas fester herstellen, in kleine Förmchen füllen, stürzen, mit einem Fruchtspiegel oder Roter Grütze umlegen

2. In Gläschen mit Beerenobst schichten, Topping Früchte, gehobelte Schokolade, ein Hauch von Tonkabohne, Minze

Bild © Teigwarenfabrik Jeremias GmbH