



Oster- Nudelnestdessert

Zutaten für 2 Personen:

- 60-80 g Spaghetti
- 1 Packung dickflüssige Vanille-Dessertsoße
- etwas Butter
- 3 Kiwi
- Zucker nach Bedarf
- Beeren nach Saison
- Ü-Eier, Schokoeier

Zubereitung:

Koche die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente und lasse sie über einem Sieb abtropfen. Gib im lauwarmen Zustand etwas Butter dazu. Verrühre die Butter mit den Nudeln, so dass diese leichter zu einem Nest geformt werden können.

Zwischenzeitlich kann der Kiwi-Spiegel zubereitet werden: Püriere das Kiwi-Fruchtfleisch mit etwas Zucker. Gib gegebenenfalls 1 EL Wasser dazu.

Drapiere nun die Spaghetti als Nest auf dem Teller. Um das Spaghetti-Nest wird die Vanillesauce gegossen. Danach wird das Kiwi-Püree direkt in Anschluss an die Vanille-Sauce angerichtet.

Dekoriere das Nudelnest nach Belieben aus, indem Du z.B. einen Schokohasen in die Mitte des Nudelnestes setzt, Schokoeier hineingibst... Optisch kann das Arrangement durch Beeren zum krönenden Abschluss gebracht werden. Guten Appetit.

Bild © Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestraße 13-19
75217 Birkenfeld

Tel. 07231 - 948 83-0
Fax 07231 - 948 83-49

info@jeremias.com
www.jeremias.com