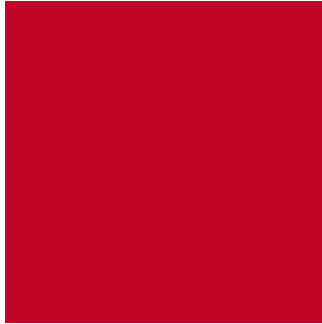
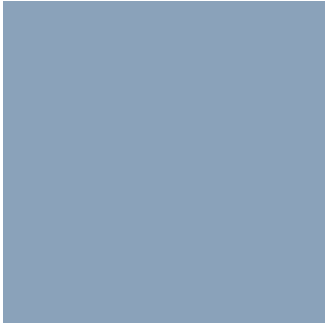
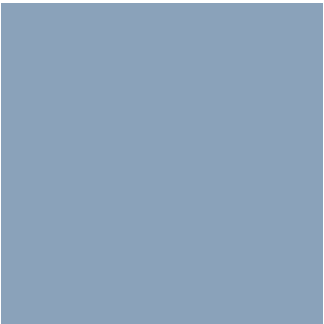




SÜSSE NUDELN - NACH OMAS REZEPT

Eine Anleitung für Groß und Klein



Was ihr benötigt für 2 große oder 4 kleinere Portionen:

- 250 g Suppennudeln (nicht die Nester, sondern die kleinen, dünnen, länglichen),
- Salz
- 150 g Trockenobst (bei Oma gab es Trockenpflaumen und Rosinen)
- 150 g Butter
- 1-2 EL Zucker (je nach Süße der Trockenfrüchte)
- Wasser

Los geht's

Das Trockenobst mit etwas kochendem Wasser übergießen und einige Minuten ziehen lassen.

Von den Nudeln 2 EL beiseitelegen. Die restlichen Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen und abgießen.

Nebenbei die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die vorher zur Seite gelegten, rohen Nudeln in die Butter geben und knusprig bräunen. Hier ein wenig aufpassen, dass die Butter nicht verbrennt.

Das Trockenobst durch ein Sieb schütten, leicht ausdrücken und vorsichtig zur Butter geben, einen Teil Zucker ebenfalls.

Das Ganze ein – zwei Minuten in der Butter auf mittlerer Hitze schmoren lassen.

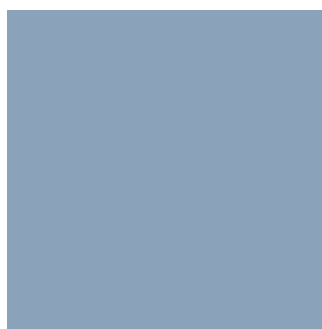
Die gekochten Nudeln mit in die Pfanne geben und alles gründlich durchmischen. Nach Bedarf mit weiterem Zucker abschmecken.

Alles auf den Tellern anrichten und genießen!



Die Süßen Nudeln gab es bei der Oma unserer Mitarbeiterin jedes Jahr an Karfreitag und auch NUR an diesem Tag. Es war immer ein Highlight am Kindertisch. Aber die Nudeln sind auch im Erwachsenenalter noch lecker und schmecken auch außerhalb von Karfreitag. In Erinnerung an die Oma schmecken sie an Karfreitag aber immer noch am besten :-)





Giessen Marketing GmbH

Südanlage 4
35390 Giessen

Tel.: 0641 306-1880
marketing@giessen.de



giessen_entdecken



facebook.com/Giessen.Entdecken



www.giessen-entdecken.de

Tourist-Information

0641-306 1890
tourist@giessen.de

Schulstraße 4
35390 Giessen

Mo - Fr 10 bis 18 Uhr
Sa 10 bis 14 Uhr