Pasta Chips

Knusprige Pasta Chips mit Joghurt-Dip

Heute gibt es mal wieder ein etwas anderes Rezept und zwar für Pasta Chips. Die sind mir bei TikTok immer wieder über den Weg gelaufen und deshalb musste auch ich, die Nudel Chips mal ausprobieren. Für meinen Versuch habe ich Rigatoni Nudeln verwendet. Ich finde die haben eine gute Form dafür. Natürlich könnt ihr auch andere Nudeln dafür verwenden. Mit Farfalle soll das auch ganz super klappen und die kleinen Schleifen sehen auch noch hübsch aus.

Ebenso sollte das Ganze auch mit Linsen- oder auch High-Protein-Nudeln funktionieren. Da habt ihr dann noch ein wenig mehr Eiweiß. Als Käse habe ich geriebenen Parmesan verwendet. Die fertigen Pasta Chips waren wirklich richtig lecker und inzwischen haben ich sie auch schon öfter gemacht. Für den Dip habe ich einfach Joghurt mit etwas Feta Käse und Kräutern verrührt. Das ist super einfach, lecker und passte hervorragend zu den fertigen Nudel Chips. Hier könnt ihr natürlich den Dip verwenden, den ihr gerne mögt.



Barilla Klassische Penne Rigate n.73



Barilla Vollkorn Penne Rigate Integrale



Barilla Glutenfreie Penne Rigate aus Mais und Reis



Barilla Penne Rote Linsen, Glutenfrei & Vegan

Leckere Chips aus gebackenen Nudeln – Super knusprig & Lecker

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Rigatoni nach Packungsanleitung kochen, abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Nudeln zusammen mit dem Öl, den Gewürzen und dem Parmesan in eine Schüssel geben und gut vermengen. Anschließend mit Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 Minuten backen.

Währenddessen den Feta Käse in eine kleine Schüssel geben und mit der Gabel zerdrücken. Den Joghurt und die kleingeschnittenen Kräuter dazu geben und gut miteinander verrühren. Mit Zwiebelpulver, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Nudeln knusprig sind, sind sie fertig. Da müsst ihr leider ein wenig mit eurem Backofen experimentieren. Meine Pasta Chips waren nach 15 Minuten fertig und super knusprig. Ich habe aber auch schon gesehen, das andere die nudeln für 25 Minuten backen. Leider ist da jeder Backofen und wahrscheinlich auch jede Nudel etwas unterschiedlich.

□

□

Weitere Rezept-Ideen für Nudel-Gerichte zum Ausprobieren & Nachmachen



Pink Pasta



Meatballs Tikka Masala



Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce



Glasnudelsalat



Nudelsalat mit Hähnchen



Ramen mit Hähnchen



Fleischbällchen in Tomatensauce



Nudeln mit Frischkäse-Knoblauch-Sauce

KALORIENARME REZEPTE

150 leckere Ideen unter 500 Kalorien für Fast Food, Snacks & Zwischenmahlzeiten



mehr Infos zum Buch

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Protein Joghurt Brötchen



Bananenbrot mit Chocolate Chips



Einfache Weißbrote



Focaccia mit Knoblauch & Käse



Weizen-Vollkornbrot