

Süße Pasta Spieße

Leckere süße Pasta Spieße aus der Pfanne

Heute gibt es mal ein etwas anderes Rezept und zwar für süße Pasta Spieße mit Zimt & Zucker. Süße Nudeln klingt wahrscheinlich für viele erstmal immer ein wenig schräg. Ich kenne viele Menschen, die mit süßen Nudel Gerichten wie z.B. Milchnudeln überhaupt nichts anfangen können. Für die müssen Nudeln einfach herzhaft sein. Ich mag süße Nudeln. Meine Mama hat damals oft übrig gebliebene Nudeln in der Pfanne angebraten und anschließend mit Zimt & Zucker bestreut. Das ist wirklich super lecker.

Die Nudel Spieße sind jetzt also im Prinzip keine super neue Erfindung. Allerdings ist die Variante, die Nudeln auf Spieße zu ziehen eine coole Idee. So kann man witziges Fingerfood zubereiten. So kann man die Nudeln beim Braten auch mit verschiedenen Gewürzen würzen und anschließend die fertigen Spieße in einen leckeren Dip tauchen. Ebenso könnt ihr die gebratenen Nudeln natürlich auch mit Nutella, Schokolade oder andren Toppings verfeinern.



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

Knusprige Nudel Spieße mit Zimt & Zucker

Für die Nudel Spieße müsst ihr zuerst die Rigatoni nach Packungsanleitung kochen, abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Anschließend könnt ihr die Nudeln auf Holzspieße ziehen. Meine Spieße hatten jeweils 8 Nudeln und das war eine ganz gute Anzahl. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Nudel Spieße in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze, von beiden Seiten knusprig und goldbraun anbraten.

Währenddessen könnt ihr schon Zimt und Zucker gut miteinander vermischen. Die heißen Nudel Spieße aus der Pfanne nehmen und direkt in der Zimt & Zucker Mischung wenden. Die fertigen Pasta Spieße schmecken am besten, wenn sie noch warm sind und sollten daher auch direkt verputzt werden.

□

□

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



Tortellini-Auflauf mit Schinken & Käse



Beef Bulgogi



Pink Pasta



Meatballs Tikka Masala



Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce



Glasnudelsalat



Nudelsalat mit Hähnchen



Ramen mit Hähnchen

KALORIENARME REZEPTE

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



[mehr Infos zum Buch](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt
