

Süße Nudeln: India

– Metadaten des Gerichts –

Kochniveau: 2/10 – Dauer: ca. 20 Minuten – Art: Dessert, Snack – Kosten: Günstig

Zutatenliste

- 300g Nudeln (Ich nutze Vollkorn-Produkte, aber die Wahl der Nudelsorte bleibt jedem Koch selbst überlassen. Kurze Nudelformen eignen sich jedoch besser, z.B.: Penne oder Fusilli)
- 3 EL Ghee (Falls diese typisch indische Butterschmalz-Variante, mit ihrem mild-nussigen Aroma, nicht zur Verfügung steht, sind Butter und Margarine ein Ersatz)
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Nelke (Gemahlen oder *frisch* im Mörser zerstoßen)
- 1 TL Kardamom (Auch hier entweder gemahlen oder *frisch* im Mörser zerstoßen)
- 2 TL Zimt (Ein drittes Mal: gemahlen oder *frisch* im Mörser zerstoßen, wobei sich dies bei Zimtstangen durchaus schwierig gestalten kann)
- 2 EL brauner Rohrzucker
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 TL Limettensaft (Alternativ Zitronensaft, am besten frisch, jedoch keinesfalls Konzentrat)

Praxis-Anleitung

1. Nudeln wirklich höchstens bissfest kochen, so dass sie am Ende nicht zu weich sein werden.
2. Ghee in einer Pfanne zerlassen und daraufhin das Mark der Vanilleschote, die Nelken und den Kardamom zusammen mit dem Rohrzucker kurz karamellisieren.
3. Die Nudeln hinzugeben und ca. 5 Minuten bei geringer Hitze in der Pfanne schwenken.
4. Kurz vor Ende noch den weißen Zucker, den Limettensaft sowie die Prise Muskatnuss zufügen und warm genießen.

