



Benjamins Erdbeernudeln

Erdbeernudeln sind eine süße Alternative zu herkömmlichen Nudelgerichten. Die Erdbeeren machen das ganze dabei besonders fruchtig!

Das brauchst du dazu:

- 250 g Bandnudeln
- Etwas Salz
- 25 g Butter
- 500 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 125 g Schmand

Außerdem:

- Einen großen Kochtopf
- Teller
- Ein Nudelsieb
- Eine große Schüssel
- Messer und Gabel



- 1** Koche die Nudeln in Salzwasser so lange, bis sie bissfest sind und gieße sie danach ab (hole dir am besten einen Erwachsenen dazu, der dir dabei hilft!).
- 2** Gib die Butter zu den Nudeln hinzu.
- 3** Wasche die Erdbeeren, entferne die grünen Blätter und schneide die Erdbeeren in Viertel.
- 4** Vermische die Erdbeeren mit dem Zucker und lass sie für fünf Minuten ruhen.
- 5** Gib jetzt den Schmand zu den Erdbeeren hinzu, rühre um und vermische dann alles mit den Nudeln. Fertig sind die Erdbeernudeln – Guten Appetit!

Tipp: Schichte die Nudeln und die Erdbeeren abwechselnd in ein Glas, das sieht schön aus und lässt sich sogar mitnehmen.

