

Rezeptvorschlag für Sanddorn-Nudeln

Sanddorn-Nudeln mit Himbeeren

175 g Sanddorn-Nudeln

200 g Himbeeren

4 EL Puderzucker

Eis (Sorte je nach Geschmack wählen)

**Nudeln nach Packungsangaben in
Zuckerwasser kochen.**

Himbeeren mit Puderzucker kurz aufkochen.

Ein paar wenige Himbeeren übrig lassen.

**Etwa drei Minuten auf kleiner Flamme
köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen und
durch ein Sieb streichen. Die übrig gelassenen
Himbeeren hinzufügen.**

**Anschließend die Nudeln auf einen Teller geben
und die Himbeersoße darüber verteilen.**

Wahlweise noch Eis hinzugeben.