

Warme Schokoladen-Nudeln in Vanille-Schaum

Für 2 Personen

1 Limette	50 g Zartbitterschokolade 70%	2 Eier
175 g Mehl	3 EL Kakaopulver	1 Vanilleschote
1 EL Crème-fraîche	2 TL Puderzucker	25 g Zucker
1 EL mildes Olivenöl	500 ml Milch	Kakaopulver
Mandelplättchen	Minzblätter	

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Mehl aufhäufen und eine Mulde eindrücken. Eier, die flüssige Schokolade, zwei EL Kakaopulver, Puderzucker und Olivenöl hinzugeben. Die Zutaten solange kräftig kneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen und unter einer angewärmten Schüssel kurz ruhen lassen. Den Teig in zwei bis drei Portionen teilen und jede Portion von der Mitte beginnend bis zum Rand hin dünn ausrollen. Anschließend mit einem scharfen Messer Teig-Bänder in gewünschter Breite abschneiden. Die Nudeln in Milch kochen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit Zucker in 50 ml Milch aufkochen. Die Limette abreiben und die Hälfte des Abriebs zusammen mit der Crème-fraîche hinzufügen. Die Nudeln in etwas Milch und Kakaopulver schwenken. Abschließend auf einem Teller anrichten. Den Vanille-Mix aufschäumen und über die Nudeln geben. Mit ein paar Mandelplättchen und Minzblättern dekorieren und servieren.

Celina Schmieder am 22. Dezember 2010