

Schoko-Nudeln mit Vanille-Soße, karamellierte Bananen

Für zwei Personen

Für die Schokonudeln:

150 g Schokonudeln 100 g brauner Zucker 1 Prise Salz
Milch

Für die Vanillesauce:

250 ml Milch 1 Ei 2 EL Stärke
1 Päckchen Vanillezucker 1 Vanilleschote

Für die Bananen:

2 Bananen 150 g Zucker

Für die Garnitur:

50 g Mandelsplitter

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote, die Vanilleschote und die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Das Ei aufschlagen und mit etwas kalter Milch und der Stärke verrühren. Anschließend in die kochende Milch geben, abbinden und nicht mehr aufkochen. Die Vanilleschote entfernen. Einen Topf mit Milch erhitzen und die Nudeln mit dem braunen Zucker und einer Prise Salz kochen. Die Bananen schälen und in Stücke schneiden. Den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Nudeln abgießen. Die Schokonudeln mit der Vanillesauce und den karamellisierten Bananen auf Tellern anrichten, mit den Mandelsplittern garnieren und servieren.

Nicholas Fanselow am 19. Februar 2015