

Geheime Leibspeise: Großmutter's süße Nudeln mit Quark- & Butterbrösel



Nudeln mal süß serviert – geht das?

Gleich vorneweg: Süße Nudeln, ja, das geht sehr gut. Ich konnte das vorher auch nicht glauben, war sogar schwer zu überreden, davon auch nur einen Gabelbissen zu probieren. Doch ich tat es und war verblüfft. Die Bandnudeln mit den knusprigen, buttrigen Bröseln und dem leicht säuerlichen Quark harmonierten hervorragend zusammen. Wer möchte, kann dazu noch Apfel- oder Birnenkompott reichen oder, so wie ich, etwas Hagebutten- und Rosenkonfitüre.

Viel Freude mit dem heutigen Rezept: **Großmutter's süße Nudeln mit Quark- & Butterbrösel:**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 500 g Bandnudeln
- 250 g Magerquark
- 150 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- Wer möchte: Zucker oder Puderzucker nach Belieben und/oder Kompott/Konfitüre.

Zubereitung

Den Magerquark in ein sauberes Tuch geben und gut ausdrücken oder einige Stunden im Tuch, in einem Sieb abtropfen lassen. Der Quark soll trocken und bröselig werden.

Die Nudeln nach Verpackungsangabe zubereiten.

In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel dazugeben und 1 Minute rösten. Nach Belieben mit Zucker süßen.

Die Nudeln abtropfen lassen und mit den süßen Bröseln mischen.

Die Nudeln auf Teller verteilen.

Den ausgedrückten Quark mit den Fingern über die Nudeln bröseln und gleich servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wer möchte, serviert Kompott oder Konfitüre dazu.