

Süße Schokoladen-Nudeln - mach deine Pasta zum Dessert

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

45
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

350 g Mehl
35 g Backkakao
3 Eier
50 ml Wasser
2 Esslöffel Zucker für das Kochwasser

Besonderes Zubehör

Manuelle Nudelmaschine

Du liebst frische, selbstgemachte Pasta? Aber du brauchst langsam mal etwas Abwechslung? Und du liebst Schokolade? Warum nicht beides zu Schokoladen-Nudeln kombinieren! Aus schokoladigem Nudelteig kannst du Bandnudeln, Spaghetti oder sogar Ravioli machen. Perfekt serviert sind sie übrigens mit süßen Saucen - z.B. [Vanillesauce](#) oder [Erdbeerpüree](#). Viele Tipps, wie du perfekte Pasta selbst zubereitest, hat Farina in ihrem [Nudelguide](#) für dich.

- 1 -

Mehl gut mit Backkakao vermengen und Eier dazugeben. Mit einer Gabel grob durchkneten, dann auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen ca. 5 Minuten

zu einem geschmeidigen Teig kneten. Ist der Teig noch nicht elastisch genug oder zu bröselig, etwas Wasser dazugeben und einarbeiten. In Frischhaltefolie einschlagen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

Nudelmaschine auf den höchsten Walzenabstand einstellen, Teig zu einem flachen Fladen drücken, leicht bemehlen und durchwalzen. Teig falten, bemehlen und wieder durchwalzen. Vorgang nochmals wiederholen und erst dann Schritt für Schritt den Walzenabstand verringern. Wird die Teigbahn zu lang, einfach halbieren.

- 3 -

Nudelteig mit einem Messer zu Lasagneplatten oder mit dem entsprechenden Aufsatz zu Spaghetti oder Bandnudeln zuschneiden. Ca. 15 Minuten antrocknen lassen.

- 4 -

In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Pasta darin ca. 2-3 Minuten gar kochen. Ravioli brauchen ca. 5-6 Minuten.