

Vroni's

herzhaft und gut und echt hausgemacht
Nudelküche

Vroni's Nudelrezepte

Karibische Nudeln mit Vronis Eiernudeln Welli

Vroni's Tipp: Probieren Sie dieses Gericht mal mit Vronis Chili-Nudeln!

Zutaten für 4 Personen:

500 g Vroni's Eiernudeln Welli, Salz, 4 Zwiebeln, je 1 rote und grüne Paprikaschote, 100 g gekochter Schinken, 3 EL Öl, 175 ml Gemüsebrühe (Tello Fix), Pfeffer, Kardamom, 1 Mango, 200 g Garnelenfleisch, 2 EL Butter, 50 g Kokos-Chips (aus dem Asia-Laden)

Zubereitung:

Zuerst Vroni's Eiernudeln nach Anleitung in Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Danach werden die Zwiebeln, die abgebraust und geputzten Paprika zusammen mit dem Schinken in Würfel geschnitten. Nach Erhitzung der 2 EL Öl die Zwiebel glasig andünsten. Schinken und Paprika zufügen und ebenso kurz anschwitzen. Nun mit Brühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Kardamom würzen. Abschließend die Mango schälen, vom Stein befreien und in Stücke schneiden. Die Garnelen im restlichen Öl anbraten. Danach die Mangostücke und Gemüse unterheben und abschmecken. Vronis Eiernudeln in Butter schwenken und mit den Chips mischen. Nach Wunsch mit Zitronenmelisse garnieren.

Ungarischer Nudelsalat mit Vronis Eiernudeln Fusili

Vronis Tipp: Probieren Sie dieses Gericht mal mit Knoblauch- Chilinudeln!

Zutaten für 4 Personen:

120 g ungarische Paprikasalami, 250 g Vronis Eiernudeln Fusili, Salz, 1 EL Öl, 3 Tomaten, je 1 rote und gelbe Paprika, 1 rote Chilischote, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 150 g Feta, 80 g schwarze Oliven ohne Stein
Salatsauße: 4 EL Rotweinessig, 6 EL Öl, 1 TL Honig, 1 TL Paprika (mild), 1 TL Oregano, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Salami in Würfel schneiden. Nudeln in reichlich Salzwasser, dem ein EL Öl zugefügt ist, bissfest garen und abgießen. Rote und gelbe Paprika waschen, Kerne und Häute entfernen und in schmale Streifen schneiden. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Ringe, Knoblauch in feine Stücke schneiden. Feta mit den Händen zerbröckeln, Oliven halbieren. Aus Essig, Öl, Honig, Paprika und Oregano eine Salatsauße rühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Nudeln mit Salamiwürfeln, Paprika, Chili und Oliven mischen. Die Salatsauße dazugeben und alles mischen. Salat mit zerbröckeltem Feta bestreuen.

Vroni's

herzhaft und gut und echt hausgemacht

Nudelküche

Fruchtiger Salat mit Vronis Eiernudeln Buchstabennudeln

Vroni's Tipp: Probieren Sie dieses Gericht mal mit Vroni's Dreierlei Nudeln

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Vronis ABC-Eiernudeln, Salz, 4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon), 2 Schalotten, 6 EL Weißweinessig, 2 EL Zitronensaft, 40 ml Gemüsebrühe, Pfeffer, 1 TL Senf, 1 TL Ahornsirup, einige Blätter Friséesalat, 1 Charentais-Melone, 2 kleine Birnen

Zubereitung:

Vronis Eiernudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung gar kochen. Vronis Eiernudeln abgießen und abtropfen lassen. Bacon in einer beschichteten Pfanne knusprig auslassen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schalotten hacken und im Speckfett glasig dünsten. Mit Essig, Zitronensaft und Brühe ablöschen. Salz, Pfeffer, Senf und Ahornsirup unterrühren. Vronis Eiernudeln und Marinade mischen und abkühlen lassen. Friséesalat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Melone vierteln, Fruchtfleisch auslösen und in kleine Würfel schneiden. Birne waschen und klein schneiden. Vorbereitete Salatzutaten und Vronis Eiernudeln auf Tellern anrichten.

Salat von Spätzle, Schinken und Trauben

Zutaten für 4 Personen:

400 g Vronis Eiernudeln Spätzle, 200 g kernlose helle Trauben, 2 rote Zwiebeln, 1 Romana-Salat, 200 g Schwarzwälder Schinken in dünnen Scheiben, 40 g Pinienkerne Salatsauce: 6 EL Traubenkernöl, 6 EL Sonnenblumenöl, 4 EL Rotweinessig, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Spätzle in reichlich Salzwasser nach Packungsaufschrift kochen, abgießen, kurz abbrausen und gut abtropfen lassen. Trauben waschen, trocken tupfen und halbieren. Zwiebel schälen, in hauchdünne Ringe schneiden. Salat in Blätter zerteilen, waschen, trocken tupfen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Schinken schräg in Streifen schneiden. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne leicht rösten. Spätzle mit Trauben, Zwiebel, Salat- und Schinkenstreifen vermischen. Aus Traubenkernöl, Sonnenblumenöl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer eine Salatsauce rühren, darüber gießen und vermischen. Mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Vroni's

herzhaft und gut und echt hausgemacht
Nudelküche

Blattspinat mit Vronis Eiernudeln breiten Bandnudeln und Lachs

Zutaten für 4 Personen:

400gr frischer Lachs, Saft einer ½ Zitrone, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Tomaten, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 100 ml trockener Weißwein, 200 ml Sahne, 450gr Blattspinat (tiefgekühlt), 400gr Vronis Eiernudeln breite Bandnudeln, 1 Tütchen Safran gemahlen

Zubereitung :

Lachs waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, Zwiebel fein würfeln, Knoblauchzehe zerdrücken. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Lachs in 2 cm grosse Würfel schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen, Lachswürfel kurz von allen Seiten darin anbraten, salzen und pfeffern, herausnehmen und warmstellen. Zwiebelwürfel im verbleibenden Fett glasig dünsten, mit Wein und Sahne ablöschen. Blattspinat hinzufügen und bei mittlerer Hitze langsam auftauen lassen. Inzwischen die Vronis Eiernudeln breite Bandnudeln bissfest kochen. Blattspinat mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Safran würzen, Tomaten- und Lachswürfel hinzufügen, kurz mit erhitzen. Mit den abgetropften Vronis Eiernudeln breite Bandnudeln auf Tellern anrichten.

Vronis Eiernudeln Locken mit Tomate und Mozzarella

Vroni's Tipp: Probieren Sie dieses Gericht mal mit Vroni's Kräuternudeln!

Zutaten für 4 Personen:

500 gr. Vronis Eiernudeln Locken, 4 St. Fleischtomaten, 2 St. Mozzarella, 2 EL Olivenöl, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Bd. Basilikum, Salz, Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung:

Die Stielansätze der Tomaten entfernen und über Kreuz einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben und anschließend mit Eiswasser abschrecken. Schale und Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden. Mozzarella grob würfeln. Zwiebel schälen und würfeln und in Olivenöl anbraten, die Tomaten dazugeben und bereithalten. Vronis Eiernudeln Locken in Salzwasser kochen, abgießen und noch nass zu den Tomaten geben. Mozzarella und Basilikum unter mischen und das ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti „Mediterrano“ mit Vronis Eiernudeln Spaghetti dünn

Zutaten für 4 Personen:

500 gr Vronis Eiernudeln Spaghetti dünn, 1 Stck Zucchini, 1 Stck rote Paprika, 1 Stck gelbe Paprika, 1 Stck Aubergine, 1 Stck Zwiebel, Blatt Petersilie gehackt, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer,

Zubereitung:

Gemüse waschen und putzen, in 1 cm große Stücke schneiden, in heißem Olivenöl anbraten, warm stellen. Vronis Eiernudeln Spaghetti dünn in Salzwasser bissfest kochen abseihen und nass zu dem Gemüse geben, durch schwenken, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie darüber streuen.

Vroni's

herzhaft und gut und echt hausgemacht

Nudelküche

Gegrilltes Gemüse auf einem Nudelbett mit Vronis Eiernudeln Welli

Vroni's Tipp: Probieren Sie dieses Gericht mal mit Vroni's Knoblauchnudeln!

Zutaten für 4 Personen:

500g Vronis Eiernudeln Welli, je 1 rote/gelbe Paprika 250g Eiertomaten, in dicke Scheiben geschnitten 2 große Zucchini, in Scheiben geschnitten, 80ml Olivenöl 3 Knoblauchzehen, zerdrückt 10 große Basilikumblätter, grob zerpfückt, 1 Büffelmozzarella, gewürfelt

Zubereitung:

Die Vronis Eiernudeln Welli in einem großen Topf mit sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Abtropfen und wieder in den Topf geben. Die Paprika in große, flache Stücke zerteilen und die Samen und Rippen entfernen. Mit der Innenseite nach unten unter den heißen Grill oder Backofen legen und 8 Minuten rösten, bis die Haut schwarz ist und Blasen wirft. Aus dem Backofen nehmen und mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Wenn die Scheiben abgekühlt sind, die Haut abziehen und das Fleisch feinhacken. Die Tomatenscheiben leicht salzen. Die Zucchini mit 1 EL Öl bestreichen. Das Gemüse unter den heißen Grill oder im heißen Backofen weich garen, dabei einmal wenden. Die Vronis Eiernudeln Welli mit dem Gemüse, dem Knoblauch, dem Basilikum, dem restlichen Öl und dem Mozzarella vermengen und mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Sofort servieren.

Nudelsalat „Chef“ mit Vroni's Eiernudeln Gabellie

Vroni's Tipp: Probieren Sie dieses Gericht mal mit Vronis Dreierlei Nudeln!

Zutaten für 4 Personen:

500 g Vroni's Eiernudeln Gabellie, 1 St. gelbe Paprika, 1 St. grüne Paprika, 2 St. Tomaten, 10 St. Champignons, 200 g Käse nach Wahl, ½ Glas Mayonnaise, 1 Becher Sauerrahm, 5 Eßl. Essig, 5 Eßl. Kräuter, Salz, Pfeffer und Curry

Zubereitung:

Vroni's Eiernudeln Gabellie in Salzwasser kochen, abseihen und abschrecken. Paprika und Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Käse würfeln. Aus Mayonaise, Sauerrahm, Essig und Kräutern eine Marinade herstellen. Alles mischen und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Einige Zeit ziehen lassen.

Gorgonzola Walnuss Vroni's Eiernudeln Spirellie

Vroni's Tipp: Probieren Sie dieses Gericht mal mit Vronis Spinatnudeln!

Zutaten für 4 Personen

500 g. Vroni's Eiernudeln Spirellie, 250gr Gorgonzola, 250ml Milch, 125ml Sahne, 100gr Walnüsse, Pfeffer

Zubereitung

Die Vroni's Eiernudeln Spirellie in einem großen Topf bissfest kochen. In einer Pfanne die Walnüsse ohne Zugabe von Fett kurz anrösten. Die Milch und die Sahne erhitzen, den Gorgonzola in kleine Stücke zerbrechen und einrühren. Wenn der Käse geschmolzen ist mit Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abtropfen lassen und unter die Sauce heben. In einer heißen Schüssel anrichten und mit den gerösteten Walnüssen bestreuen.

Vroni's

herzhaft und gut und echt hausgemacht

Nudelküche

Vierether Gulasch mit Vroni´s Eiernudeln Kämmla

Vroni's Tipp: Probieren Sie dieses Gericht mal mit Vronis Chili-Nudeln!

Zutaten für 4 Personen:

1,5kg Rindergulasch, 500gr Vroni´s Eiernudeln Kämmla, 4 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 kleine getrocknet Chilischote, mehlig kochende Kartoffeln, 250ml Rotwein - 125ml Sherry, 250ml Fleischbrühe, 1 Dose Tomaten (850ml), 3El Butterschmalz, 1Tl Rosenpaprika, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und den Rindergulasch darin gut anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und glasig dünsten. Mit dem Sherry ablöschen und mit Rotwein und Fleischbrühe aufgießen, die Kartoffelstücke hinzufügen. Wenn die Soße aufgeköcht ist die Tomaten, den Rosenpaprika und die Chilischote dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 1 ½ Stunden schmoren. Falls die Sauce zu stark einreduziert mit Wasser aufgießen. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chilischote entfernen. Die Vroni´s Eiernudeln Kämmla in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Vroni´s Eiernudeln Hörnchen mit Chili-Pilzsauce

Vroni's Tipp: Probieren Sie dieses Gericht mal mit Vroni's Chili-Nudeln!

Zutaten für 4 Personen:

500gr Vroni´s Eiernudeln Hörnchen, 100gr geraucher, durchwachsender Speck, 200gr frische Steinpilze, 400gr reife Tomaten, (aus der Dose), 2 Knoblauchzehen, 50gr Butter, 2 kleine getrocknete Chilischoten, 6-8 Basilikumblätter, 50gr Parmesan, Salz

Zubereitung:

Speck in feine kurze Streifen schneiden. Pilze putzen, überbrausen und in Scheiben schneiden. Tomaten würfeln. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Vroni´s Eiernudeln Hörnchen bissfest garen. Inzwischen in einer großen Pfanne Butter zerlassen. Speckstreifen mit Knoblauch darin anbraten. Pilze dazugeben und 5-6 Minuten unter Rühren mit schmoren. Tomaten und die Chilischoten (im ganzen) dazugeben. Mit Salz abschmecken. Zugedeckt etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit etwas Nudelwasser ablöschen. Vroni´s Eiernudeln Hörnchen abgießen, gut abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Nudeln Vroni´s Eiernudeln Hörnchen mit der Sauce vermischen. Chilischoten nach Wunsch entfernen. Basilikumblätter waschen und trockentupfen, damit die Vroni´s Eiernudeln Hörnchen garnieren. Vroni´s Eiernudeln Hörnchen in der Pfanne servieren - dazu Parmesan reichen.

Vroni's

herzhaft und gut und echt hausgemacht
Nudelküche

Überbackene Vroni´s Eiernudeln Bandnudeln extra breit

Zutaten für 4 Personen:

500g Vroni´s Eiernudeln Bandnudeln extra breit, Salz, 100g Butter, 100g geriebener Parmesan, Pfeffer aus der Mühle, Paniermehl für die Form und zum Bestreuen, 1 kl. Mozzarella, 100g gekochter Schinken

Zubereitung:

Vroni´s Eiernudeln Bandnudeln extra breit in reichlich Salzwasser bissfest kochen. (2 EL des Kochwassers aufheben), abtropfen lassen und mit 50g Butter, 50g Parmesan, den 2 EL Kochwasser und 1 Prise Pfeffer mischen. Eine Auflaufform mit Butter einstreichen, mit Paniermehl ausstreuen und die Hälfte der Nudeln hineingeben. Mozzarella in dünne Scheiben und Schinken in feine Streifen schneiden, auf die Nudeln geben und mit der zweiten Hälfte der Vroni´s Eiernudeln Bandnudeln extra breit bedecken. Mit Butterflöckchen und restlichem Parmesan bestreuen, wenig Paniermehl darüber geben und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad solange überbacken, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist. Ofenheiß servieren.

Gemüse-Nudelauflauf, mit Vroni´s Eiernudeln Maccronellie überbacken

Zutaten für 4 Portionen

500g Vroni´s Eiernudeln Maccronellie, 2 rote Paprika, 2 kleine Zucchini, 2 Zwiebel, 2 Knoblauchzehe, 2 Tetrapack (400 g) passierte Tomaten, 400 g Mozzarella, 2 EL Olivenöl, 2 Teelöffel Oregano, eine Prise Zucker, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Die Vroni´s Eiernudeln Maccronellie nach Packungsanleitung al dente garen. Paprika waschen, abtrocknen und unter den Grill legen. Öfter wenden, bis die Haut Blasen wirft und sich gut abziehen lässt. Den Paprika häuten und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini waschen, abtrocknen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Darin die Zwiebel und den Knoblauch andünsten und die passierten Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und der Prise Zucker würzen und 10 Minuten dünsten lassen. Die Auflaufform mit Olivenöl ausfetten. Die Hälfte der gekochten Vroni´s Eiernudeln Maccronellie einfüllen. Darüber geben Sie die Paprika und die Zucchini und decken das ganze mit einer Schicht Vroni´s Eiernudeln Maccronellie ab. Die Tomatenmasse darüber verteilen und mit in Scheiben geschnittenen Mozzarella abdecken. Bei 200°C Heißluft ca. 20 Minuten überbacken.

Vroni's

herzhaft und gut und echt hausgemacht

Nudelküche

Vronis Eiernudeln Radiatori mit Käse-Schinken-Sauce

Vroni's Tipp: Probieren Sie dieses Gericht mal mit Vroni's Tomaten-Nudeln!

Zutaten für 4 Portionen:

400gr Vronis Eiernudeln Radiatori, 80gr Pinienkerne, 125ml trockener Weißwein, 250gr Mascarpone, 200gr geräucherter Schinken, 4EL Kerbel gehackt, 4EL Parmesan gerieben, 1EL Mohn, Salz, schwarzer Pfeffer, 1Msp. Korianderpulver, Tabasco

Zubereitung:

Die Vronis Eiernudeln Radiatori mit reichlich Salzwasser bissfest kochen und abtropfen lassen. Die Pinienkerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, mit dem Weißwein ablöschen. Den Mascarpone hineinrühren und schmelzen lassen. Die Sauce mit gemahlenem Pfeffer, dem Korianderpulver und einigen Tropfen Tabasco würzig abschmecken und etwas einköcheln lassen. Den Schinken in Streifen schneiden und zusammen mit den Kerbel in die Sauce geben und langsam erwärmen. Die Vronis Eiernudeln Radiatori mit der Sauce mischen, mit Parmesan und Mohn bestreuen und heiß servieren.

Indischer Nudelsalat mit Vroni's Eiernudeln Fusili

Vroni's Tipp: Probieren Sie dieses Gericht mal mit Vroni's Indischen Nudeln!

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Vroni's Eiernudeln Fusili, 1 TL Salz, 2 EL Öl, 250 g Hähnchenbrustfleisch, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, 1 EL Sesamsaat, 1 rote Zwiebel, 2 Tomaten, 1 Bleichsellerie, 100 g Mixed Pickles (Glas), 200 g Kichererbsen (Dose) Salatsoße: 1 Becher Joghurt (3,5 %), 1 EL Apfelessig, 4 EL Öl, 1 TL frischer fein gehackter Ingwer, ½ TL Curry, ½ TL Curcuma, 2 EL Korianderblätter (fein gehackt), 1 Zitrone

Zubereitung:

Vroni's Eiernudeln Fusili in Salzwasser bissfest garen. Abgießen, mit einem EL Öl mischen. Hähnchenfleisch in Streifen schneiden. Öl zusammen mit Butter erhitzen und die Hähnchenstreifen darin goldbraun braten. Noch in der Pfanne salzen, pfeffern und mit einem EL Sesamsaat bestreuen. Kurz weiter braten bis der Sesam Farbe angenommen hat. Hähnchenstücke zum Abkühlen und Entfetten auf Küchentrepp legen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Bleichselleriestangen in Ringe schneiden. Pickles und Kichererbsen abgießen. Aus Joghurt, Apfelessig, Öl, Ingwerstückchen, Curry und Kurkuma eine Salatsoße rühren. Die Salatzutaten, außer den Hähnchenstreifen, mischen, Soße vorsichtig unterziehen. Hähnchenstreifen auf dem Salat verteilen. Mit klein gehackten Korianderblättchen bestreuen. Zitrone in Schnitze schneiden und den Salat damit dekorieren.

Vroni's

herzhaft und gut und echt hausgemacht

Nudelküche

Überbackene Vroni´s Eiernudeln Bandnudeln extra breit

Zutaten für 4 Personen:

500g Vroni´s Eiernudeln Bandnudeln extra breit, Salz, 100g Butter, 100g geriebener Parmesan, Pfeffer aus der Mühle, Paniermehl für die Form und zum Bestreuen, 1 kl. Mozzarella, 100g gekochter Schinken

Zubereitung:

Vroni´s Eiernudeln Bandnudeln extra breit in reichlich Salzwasser bissfest kochen. (2 EL des Kochwassers aufheben), abtropfen lassen und mit 50g Butter, 50g Parmesan, den 2 EL Kochwasser und 1 Prise Pfeffer mischen. Eine Auflaufform mit Butter einstreichen, mit Paniermehl ausstreuen und die Hälfte der Nudeln hineingeben. Mozzarella in dünne Scheiben und Schinken in feine Streifen schneiden, auf die Nudeln geben und mit der zweiten Hälfte der Vroni´s Eiernudeln Bandnudeln extra breit bedecken. Mit Butterflöckchen und restlichem Parmesan bestreuen, wenig Paniermehl darüber geben und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 220 °C solange überbacken, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist. Ofenheiß servieren.

Gemüse-Nudelauflauf, mit Vroni´s Eiernudeln Maccronellie überbacken

Zutaten für 4 Portionen:

500g Vroni´s Eiernudeln Maccronellie, 2 roter Paprika, 2 kleine Zucchini, 2 Zwiebel, 2 Knoblauchzehe, 2 Tetrapack (400 g) passierte Tomaten, 400 g Mozzarella, 2 EL Olivenöl, 2 Teelöffel Oregano, eine Prise Zucker, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Die Vroni´s Eiernudeln Maccronellie nach Packungsanleitung al dente garen. Den Paprika waschen, abtrocknen und unter den Grill legen. Öfter wenden, bis die Haut Blasen wirft und sich gut abziehen lässt. Den Paprika häuten und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini waschen, abtrocknen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Darin die Zwiebel und den Knoblauch andünsten und die passierten Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und der Prise Zucker würzen und 10 Minuten dünsten lassen. Die Auflaufform mit Olivenöl ausfetten. Die Hälfte der gekochten Vroni´s Eiernudeln Maccronellie einfüllen. Darüber geben Sie die Paprika und die Zucchini und decken das ganze mit einer Schicht Vroni´s Eiernudeln Maccronellie ab. Die Tomatenmasse darüber verteilen und mit in Scheiben geschnittenen Mozzarella abdecken. Bei 200 °C Heißluft ca. 20 Minuten überbacken.

Vroni's

herzhaft und gut und echt hausgemacht

Nudelküche

Vronis Schokonudeln und Vanille Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

250g Vroni's Schokonudeln, Puderzucker zum Bestreuen,
Kristallzucker zum Kochen, je nach Geschmack 2-3 EL

Zubereitung:

Die Vronis Schokonudeln in einem Großen Topf mit Kristallzucker al dente kochen. Abtropfen und wieder in den Topf geben. Vanille Sauce 6 Eigelb, 100g Zucker, 1/2l Milch, 1/2 Vanillestange ausgekratzt Eigelb und Zucker cremig rühren, Milch mit Vanille aufkochen und langsam die Eigelb-Zucker-Creme unterrühren. Die Mischung dann bis zur „Rose“ erhitzen, das heißt, bis kurz vor den Siedepunkt. Die Sauce wird durch ganz leichtes gerinnen des Eigelbes merklich dickflüssiger. Zum Schluss die Vronis Schokonudeln in tiefen Tellern anrichten mit Vanillesauce übergießen und mit Puderzucker bestreuen. (Es können auch Früchte, und oder Vanilleeis dazu gegessen werden.)

Gebratene Vroni's Bandnudeln schmal süße Art

Vroni's Tipp: Probieren Sie dieses Gericht mal mit Vroni's Schoko-Nudeln!

Zutaten für 4 Portionen:

500g Vroni's Bandnudeln schmal, 50gr gehackte Haselnusskerne, 400gr Weintrauben, 2 EL Walnussöl, 1 EL Sojaöl, 2Pck. Vanillezucker, 3EL Semmelbrösel, 1/2TL Zimt, Zucker

Zubereitung:

Die Vroni's Bandnudeln schmal in leicht gesüßtem Wasser bissfest kochen. Die Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und beiseite stellen. Die Weintrauben abbrausen und von die Stielen entfernen und abtropfen lassen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Vroni's Bandnudeln schmal darin anbraten, mit dem Vanillezucker und Semmelbrösel mischen. Die Trauben darunter geben und mit Zimt abschmecken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den gerösteten Haselnusskerne bestreuen.

Süße Bandnudeln mit Kirschen

Zutaten für 4 Personen:

1/2 l Milch, 250 g Vronis Eiernudeln breite Bandnudeln, 1/2 Päckchen Puddingpulver "Vanille", 2 EL Zucker, 1 Glas (720 ml) Sauerkirschen, je 1 EL Zitronensaft und Speisestärke, 30 g Walnusskerne, Zitronenmelisse

Zubereitung:

Milch aufkochen. Vronis Eiernudeln bei schwacher Hitze garen, ab und zu umrühren. Puddingpulver in etwas Wasser glattrühren und die Vronis Eiernudeln damit binden. 1 EL Zucker dazufügen. Für das Kirschkompott Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Kirschsaff und Zitronensaft aufkochen. Glattegerührte Speisestärke einrühren, erneut aufkochen. Kirschen unterheben und erwärmen. Mit restlichem Zucker abschmecken. Nüsse über die süßen Nudeln streuen und mit Zitronenmelisse verzieren.