



DIE NUDELMANUFAKTUR  
HUBER

## Schoko-Nudeln mit Vanilleeis

### Zutaten (ca. 4 Personen)

300g Schoko Trompeten  
ca. 150g Semmelbrösel  
ca. 3 EL Staubzucker (Puder Zucker)  
ca. 1 EL Öl oder Butter  
Vanilleeis nach belieben



### Zubereitung:

Schoko Nudeln im kochendem Wasser bissfest kochen.  
In der Zwischenzeit, in einer Pfanne Öl oder Butter erhitzen und die Semmelbrösel mit dem Zucker darin anrösten. Die gar gekochten Nudeln abgießen und kurz abtropfen lassen. Nudeln in den Zuckerbrösel schwenken und mit Vanilleeis servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.

Tipp: Unsere Schoko Trompeten schmecken auch ganz gut mit Vanillesoße.  
Einfach die Zuckerbrösel weglassen und die Schoko-Nudeln mit Vanillesoße übergießen