

Pasta-Pyramide mit frischen Beeren und Sahne

Für 2 Personen

200 ml Schlagsahne	100 g Erdbeeren	100 g Blaubeeren
100 g Himbeeren	1 Passionsfrucht	1 Ei
80 g Mehl	1 Vanilleschote	1 EL Zucker
1 TL Puderzucker	Pflanzenöl	Salz

Aus dem Mehl, etwas Salz, dem Ei und 15 Millilitern Pflanzenöl einen Nudelteig kneten und bei Bedarf etwas lauwarmes Wasser dazu geben. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und in Rechtecke schneiden. Etwas Wasser in einem Topf erhitzen, die Nudelplatten darin gar kochen und anschließend aus dem Wasser nehmen. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Nudelplatten darin ausbacken. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark heraus schaben. Die Sahne mit dem Vanillemark und dem Zucker steif schlagen. Die Erdbeeren vom Grün befreien und vierteln. Anschließend die Erdbeeren, die Himbeeren und die Blaubeeren mit der Vanillesahne vermengen. Die Passionsfrucht halbieren, aushöhlen und dazu geben. Die Nudelplatten mit der Früchtesahne schichtweise auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.

Isabell Goldhammer am 19. August 2010