Schokoladen-Pasta

Warum nicht mal ein außergewöhnliches Rezept ausprobieren? Die Schokoladen-Pasta ist bestimmt nicht nur auf dem nächsten Kindergeburtstag ein Volltreffer!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Weizenmehl
120 g	Kakaopulver
30 g	Zucker
1 Prise	Zimt
0.5 Packungen	Vanillezucker
4 TL	Honig
4 EL	Pistazien
4 Stk.	Eier
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die Schokoladen-Pasta das Mehl mit dem Kakaopulver in eine Schüssel sieben und mit dem Zimt und Zucker verrühren.

2. In die Mitte eine Mulde drücken und Eier und Vanillezucker hinein geben. Die Kakao-Mehl-Mischung nun von außen nach innen einarbeiten, so dass ein elastischer und geschmeidiger Teig entsteht.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Teigrad aus der Teigplatte ca. 18 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden.

4. Einen großen Topf mit Wasser (ohne Salz!) erhitzen. Die Pasta darin ca. 3 Minuten kochen lassen, dann abgießen und abtropfen lassen. Anrichten und mit Honig beträufeln, mit Pistazien bestreuen und servieren.

Tipp

Die Schokoladen-Pasta alternativ mit Vanilleeis und heißen Kirschen oder jedem anderen beliebigen Obst servieren.