

PASTA CHIPS DÖNER KEBAB STYLE MIT JOGHURTSOSSE



Nudeln als Chips sind ein leckerer Snack der schnell und einfach selbst gemacht werden kann. Diesen Trend wollte ich unbedingt ausprobieren. Ich habe mich in diesem Rezept für eine Döner Kebab Style Variante mit einer cremigen Joghurtsöse entschieden. Die Nudeln könnt ihr frisch kochen oder wenn mal was übrig bleibt die Reste verwerten. Bei der Auswahl der Gewürze sind eurer Kreativität aber keine Grenzen gesetzt. Ihr findet auf meinem Blog und in meiner App noch weitere Varianten und Dips.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

VORBEREITUNG

Koche die Nudeln in Salzwasser al dente (bissfest), schüttele das Nudelwasser ab und lasse sie auf einem Blech abkühlen. Heize den Ofen auf 180°C Heißluft vor.

PASTA CHIPS

Vermische die Nudeln mit dem Öl und den Gewürzen und verteile sie auf 1-2 mit Backfolie belegten Lochblechen. Achte darauf, dass die Nudeln nicht aufeinander liegen. Backe sie im vorheizten Ofen für 20-25 Minuten bis sie knusprig sind, nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

JOGHURTSOSSE

Schäle die Knoblauchzehe und presse sie zum Joghurt dazu. Rühre die restlichen Zutaten ein und serviere die Soße zu den Pasta Chips. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

PASTA CHIPS:

- 225 g** Nudeln
- 5 EL** Chili Olivenöl
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 TL** Paprika (edelsüß)
- ½ TL** Bergbohnenkraut
- ½ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)

JOGHURTSOSSE:

- ½** Knoblauchzehe
- 200 g** Naturjoghurt (3,5 %)
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 TL** Minze (getrocknet)