□□□□□□□□□ Japanischer Erdbeer-Milchpudding Rezept

Leicht, sommerlich und doch voller Geschmack. Dieser leckere japanische Pudding erinnert mich immer wieder an meine Zeit in Japan. Mein Chef hat ihn regelmäßig gemacht und hier nun das Rezept für euch!



Japanische Marmelade Rezept Yuzu-Apfel Gelee

Fruchtiger Sommerspaß auf Brot, Brötchen, Kuchen, Torten und Keksen. Ein Hauch Japans im Sommer. Einmal probiert, absolut süchtig gemacht.


BE HAPPY
YUZU-APFEL
GELEE

Rezept Umeshu

Miso Hühnchen auf Reisnudeln – Test Reisnudeln von Reishunger



Werbung

Nudeln gehen immer! Wenn sie dann natürlich noch aus Reis sind liebe ich sie besonders. Meistens kennt man Reisnudeln eher aus Nudelsuppern z.B. Pho oder Salaten. Daher finde ich die Idee von Reishunger total spannend Reisnudeln in Form von Penne zu schaffen. So kann man den leckeren Geschmack von

Reisnudeln auch mit anderen Soßen kombinieren. Daher ein guter Grund um die Nudeln direkt einmal zu testen. Dazu gibt es direkt noch mal ein leckeres Rezept für ein japanisches Nudeltoping für euch dazu. Leckeres Miso-Hühnchen aus Reisnudel-Penne.



Test Reisnudeln von Reishunger

Wenn man neue Produkte ausprobiert, dann wandert mein erster Blick immer zunächst auf die Packung. Was ist eigentlich drin? Generell gilt: Umso weniger Zutaten ein Produkt hat, desto besser. Dieses Kriterium wird von den Reisnudeln direkt erfüllt. Als Zutaten sind 90 % Vollkorn Reis und 10% Wasser angegeben. Das Wasser wurde dabei sicherlich nur benutzt, um den Reis in Nudelform pressen zu können.

Abgesehen von den wenigen Zutaten finde ich auch besonders gut, dass es Vollkorn Nudeln sind. So bleiben viele gute ernährungsphysiologische Stoffe im Reis enthalten und dadurch halten die Nudeln auch länger satt, als ihre Verwandten. Zudem sind sie auch noch Bio, glutenfrei und vegan. Also der Blick auf die Packung ist schonmal sehr zufriedenstellend.

Die Zubereitung soll schnell und einfach gehen. Eigentlich so, wie man sich eine Nudel zubereitung vorstellt. Salzwasser zum Kochen bringen, Nudeln in das Wasser geben und laut Packung 10-12 Minuten kochen.

Praxistest

Ich habe die Nudeln wie auf der Packung beschrieben zubereitet. Nach 9 Minuten habe ich dann mal geschaut, wie die Konsistenz ist. Leider sind sie nach 9 Minuten schon sehr, sehr weich gewesen und einige Nudeln sogar auseinander gefallen. Ich denke 5-6 Minuten wäre aks Kochzeit ideal gewesen. Auf der Internetseite von Reishunger steht bei den Nudeln mitlerweile 6 Minuten kochzeit. Das Unternehmen scheint das Problem also erkannt zu haben und die Zeiten anzupassen. Vielleicht habe ich auch einfach nur eine ältere Packung mit den früheren Zeiten bekommen. Ich finde es auf jeden Fall gut, dass sich das Unternehmen auf die PRaxiserfahrungen der Kuden einstellt.

Geschmack

Geschmacklich waren die Nudeln top! Sie haben nicht so intensiv nach Reis geschmeckt und sind somit perfekt für alle Arten an Soßen geeigent. Geschmacklich gesehen würde ich mir die Nudeln auf jeden Fall nochmal zulegen.

Fazit:

Ich finde die Penne sehr gut gemacht. Geschmacklich wirklich top und einfach in der Handhabung. Mit einem Preis von 3,29 pro 350 g (eine Tüte) sind die Nudeln nicht gerade günstig. Allerdings finde ich den Preis für diese Qualität total gerechtfertigt. Bioqualität, Vollkornnudeln ohne zusätzliche Zutaten, vegan, glutenfrei und sehr schön verarbeitet. Ich gebe gerne etwas mehr aus für gute Zutaten. Für ein schnelles Mitag- oder Abendessen sind die Nudeln mit ihrer geringen Kochzeit auch super geeignet und daher auch eine tolle Variante um sich gesund zu ernähren, auch wenn es mal schnell

gehen muss. Lediglich für die falsche Kochzeitangabe auf meiner Packung gebe ich einen Stern abzug. Dann für den Preis erwarte ich eine korrekte Angabe ohne, dass ich erst auf der Firmenwebseite nachsehen muss.

Hier gibt es die Reisnudeln:

Aflinatelink. Über den Kauf durch diesen Link unterstützt du den Blog. Danke

https://www.reishunger.de/produkt/1374/reisnudeln-bio?gclid=EAIaIQobChMIkLDwzu_s3gIVS5SyCh3r4QWcEAAYASAAEgLKovD_BwE***?a_aid=deineID12345***

