

Nuss - Nougat - Sauce, für jeden Tag,

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Beliebt bei Kindern, zu Koch - Puddingen, Flammerie, Eiscreme

Zutaten

- 50 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 2 EL Nuss - Nougatcreme
- 50 g Zartbitter -Schokolade in Stücken
- 1 El gehackte Haselnüsse

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sahne und Milch mischen, erhitzen und die Schokolade zerfallen lassen. Kurz aufs Feuer setzen und die Nuss - Nougatcreme einrühren.

Schritt2

Kurz "aufstoßen" lassen, abkühlen und die gehackte Haselnüsse unterheben.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nuss-nougat-sauce-fuer-jeden-tag/>