

Rezept

Süße Nudeln

Ein Rezept von Süße Nudeln, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Spirelli (oder ca. 500 g gekochte Nudelreste)	Salz
2 kleine Äpfel (Elstar, etwa 300 g)	2 EL Zucker
1 EL Apfelsaft	40 g gemahlene Mandeln
2 EL Butter	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest garen, dann abgießen.

2. Die Äpfel gründlich waschen und trockenrubbeln. Die Äpfel vierteln, dabei die Kerngehäuse entfernen, die Viertel in schmale Scheiben schneiden.

3. Den Zucker in die Pfanne geben und bei starker Hitze karamellisieren. Den Apfelsaft dazugießen. Apfelscheiben in die Pfanne geben und 1-2 Min. schwenken, in eine Schale füllen.

4. Die Mandeln mit der Butter in einer Pfanne braten, bis sie duften. Die Nudeln kurz mitbraten und mit Puderzucker bestäubt anrichten. Mit den Äpfeln essen.