

## Rezept

# Apfel-Nuss-Penne mit Rosinen

Ein Rezept von Apfel-Nuss-Penne mit Rosinen, am 03.06.2025

## Zutaten

<b>2 EL</b> gehobelte Haselnüsse	<b>200 g</b> Mini-Penne (Kochzeit 5 Min.)
<b>40 g</b> Rosinen	<b>400 ml</b> Milch
Salz	<b>2 - 3 Prisen</b> Zimtpulver
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>2 EL</b> Zucker
<b>2</b> rotschalige festfleischige Äpfel (à 180 g; z. B. Jonagored)	<b>2 EL</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

## Zubereitung

1. Die gehobelten Haselnüsse in einer großen Pfanne mit hohem Rand oder einem weiten Topf leicht braun anrösten. Herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

---

2. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Nudeln, Rosinen, Milch, 300 ml kaltes Wasser, 1 Prise Salz, Zimt, Vanillezucker und Zucker hineingeben.

---

3. Alles bei starker Hitze zugedeckt zum Kochen bringen, dabei gut darauf achten, dass nichts überkocht. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5 Min. kochen lassen.

---

4. Inzwischen die Äpfel waschen, vierteln entkernen und in 1 - 2 cm große Würfel schneiden. Apfelwürfel unter die Nudeln heben und alles 5 Min. weitergaren. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter.

---

5. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen. Die Sahne unter die Nudeln rühren und alles nochmals aufkochen. Die gerösteten Haselnussblättchen darüberstreuen.