

Rezept

Gebratene Schupfnudeln mit Mohn

Ein Rezept von Gebratene Schupfnudeln mit Mohn, am 10.05.2026

Zutaten

1 Bio-Zitrone	175 g	entsteinte Sauerkirschen (Glas)
2 kleine Äpfel	1-2 TL	Speisestärke
30 g Butter	400 g	Schupfnudeln (Kühlregal)
30 g gemahlener Mohn	2 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, Schale abreiben, Saft auspressen. Die Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden, in Zitronensaft wenden.

2. Kirschen und Äpfel in einem Topf erwärmen. Den Kirschsafte mit Stärke glatt rühren und dazugeben. Alles unter Rühren 2 Min. kochen, dann beiseitestellen und abkühlen lassen.

3. Die Butter in einer breiten Pfanne aufschäumen und die Schupfnudeln darin goldgelb braten. Mohn mit Puderzucker und Zitronenschale über die Schupfnudeln geben und zusammen mit dem Kompott anrichten.