Rezept

Mohn-Nudeln mit Birnen

Ein Rezept von Mohn-Nudeln mit Birnen, am 12.10.2024

Zutaten

- **100 ml** Orangensaft, frisch gepresst
- **60 g** Zucker
- **2** Gewürznelken
- **400 g** breite Bandnudeln
- **100 g** Butter
- **2 EL** Zitronensaft
- **1 TL** abgeriebene Zitronenschale
- **2** reife Birnen (Gellerts Butterbirne)
- Salz
- **75 g** Mohn, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf Orangen- und Zitronensaft, 30 g Zucker, Zitronenschale und Nelken mischen. Birnen schälen und vierteln, Kerngehäuse ausschneiden. Birnen würfeln und in den Saft geben.

2. Reichlich Wasser aufkochen lassen, salzen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest kochen, dabei öfter umrühren. Gleichzeitig Birnen aufkochen lassen, zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. ziehen lassen.

3. Butter zerlassen und den Mohn (ungemahlenen Mohn in einem Blitzhacker kurz zerkleinern) bei mittlerer Hitze 3-4 Min. anrösten. Restlichen Zucker zugeben.

4. Gare Nudeln abgießen und kurz abtropfen lassen. Auf Teller verteilen, die gedünsteten Birnen (Gewürze vorher entfernen) über die Nudeln verteilen. Die Mohnbutter darüber träufeln und alles sofort heiß servieren.