

## Rezept

# Süße Nudeln

Ein Rezept von Süße Nudeln, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>250 g</b>	Spirelli (oder ca. 500 g gekochte Nudelreste)		Salz
<b>2</b>	kleine Äpfel (Elstar, etwa 300 g)	<b>2 EL</b>	Zucker
<b>1 EL</b>	Apfelsaft	<b>40 g</b>	gemahlene Mandeln
<b>2 EL</b>	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.