

Bröselnudel

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungsdauer: zirka 45 Minuten

Zutaten

Allgemein:

500 g Bandnudel

150 g Margarine

250 g Brösel

100 g Zucker

Zimt

Kompott:

1 kg Obst (Äpfel, Birnen, Kirschen...)

200 ml Wasser

5 Stk. Nelken

1 Stk. Zimtstange

100 g Zucker

Zubereitung

1.
Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2.
In einer Pfanne die Margarine erhitzen, die Brösel dazugeben und rösten. Zimt und Zucker dazu geben.
3.
Die Nudeln dazu geben und mit den Bröseln unterrühren.
4.
Für das Kompott die Früchte in Stücke schneiden und in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Gewürze und den Zucker dazu geben und 10 Minuten köcheln lassen.
5.
Die Nelken und Zimtstange herausgeben und mit den Bröselnudeln servieren.