



Rezept

Schupfnudeln mit Zwetschgenkompott

Zutaten für 2-3 Portionen:

- 1 Bio-Orange
- 500 g Zwetschgen
- 1 Vanilleschote
- 40 g + 2 EL Zucker
- 1 Sternanis
- ca. 2 EL Cointreau
- 500 g Schattenmorellen oder Zwetschgen (frisch, a. d. Kühltheke)
- 2 EL Butter
- Zimt

Zubereitung:

Orange heiß waschen, trocken reiben, Hälfte der Schale abreiben. Orangenfilets ausschneiden, halbieren. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen, in grobe Stücke schneiden, in einen Topf geben. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen, beides mit 40 g Zucker, Orangenschale und Anis zu den Schattenmorellen geben, ca. 15 Min. ziehen lassen. Alles aufkochen, 10–15 Min. kochen, bis die Früchte weich sind. In den letzten 2 Min. Orangenfilets und Cointreau zugeben. Schupfnudeln in erhitzter Butter nach Packungsanleitung braten. Sternanis und Vanilleschote aus dem Kompott entfernen. Schupfnudeln mit Kompott servieren. 2 EL Zucker mit Zimt nach Belieben vermengen, darüberstreuen.

Zubereitungszeit: 35 Min. + Ziehzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht

Pro Portion: 586 kcal/2454 kJ

9 g E/104 g KH/12 g F