Schupfnudeln mit Orangen-Apfel-Kompott

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Orangen	2 St.
Orangenmarmelade	80 g
Butter	2 EL
Schupfnudeln	500 g
Zucker	
Zimt	

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, große Pfanne

1. Äpfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Orangen waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.

2. In einem Topf Äpfel mit Marmelade, Orangenschale und -saft aufkochen und unter gelegentlichem Rühren auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. weich garen.

3. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Schupfnudeln ca. 6 Min. goldbraun braten.

4. Orangen-Apfel-Kompott in die Pfanne geben, alles durchschwenken und mit Zucker und Zimt abschmecken. Schupfnudeln mit Orangen-Apfel-Kompott auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	397 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	6 g