

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Bröselnudeln mit Apfelkompott

Live Kochen mit Robert Letz

Zutaten

Für die Bröselnudeln:

400 g Nudeln (z. B. Fleckerl, Spaghetti oder Bandnudeln)

100 g Semmelbrösel

50 g Butter

3 EL Zucker

1 TL Zimt

Staubzucker (zum Bestreuen)

Für das Apfelkompott:

4 Äpfel (z. B. Boskoop oder Elstar), geschält, entkernt und in Stücke geschnitten

2 EL Zucker (je nach Süße der Äpfel)

1 Zimtstange

5 Gewürznelken

1 Päckchen Vanillezucker

250 ml Wasser

250ml Weißwein

Zubereitung

Apfelkompott zubereiten:

Die Zimtstange, Gewürznelken, Zucker, Vanillezucker, Weißwein und Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Die Äpfel begeben und bei mittlerer Hitze

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

zugedeckt ca. 6-8 Minuten weich köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Bröselnudeln zubereiten:

Die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen. Danach abseihen und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel darin goldbraun anrösten. Den Zucker und Zimt hinzufügen und kurz weiterrösten. Die abgetropften Nudeln in die Pfanne geben und gut mit den Bröseln vermengen.

Anrichten:

Die Bröselnudeln auf Teller verteilen. Mit Staubzucker bestreuen. Das warme oder kalte Apfelkompott dazu servieren.