

T E R R A



V E R D E

Süsse Nudeln mit Aprikosen

Zubereitung 25 Min.
Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Pappardelle-Nudeln
- Salz
- 80 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Glas Aprikosenkompott extern
- Minze zum Garnieren
- Aprikosen frisch

Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgiessen, abschrecken und abtropfen lassen. Butter in einem Topf schmelzen, Brösel zugeben und goldbraun rösten, Nudeln zugeben und schwenken, bis sie heiss sind. Zucker und Zimt vermischen und zu den Nudel und Kompott reichen. Mit Minze und frischen Aprikosen dekorieren.

