

Andrea Safidine Milchnudeln mit Mandarinen-Kompott

Montag, 7. Februar 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche, Süßes & Kuchen, Vegetarisch, Schnelle Küche

Zutaten:

Für die Nudeln:

1,5 l	frische Vollmilch, bestenfalls 3,8%
1	Vanilleschote
50 g	Zucker
½ TL	Zimt
1	Sternanis
80 g	Rosinen oder Sultaninen
1 EL	Butter
300 g	Eier-Bandnudeln

Für das Kompott:

8	Mandarinen
1	Apfel
2 EL	Zucker
100 ml	Mandarinenensaft, ersatzweise Orangensaft
1 EL	milder Honig
1 Prise	Zimt

Zubereitung:

1. Für die Nudeln die Milch in einen großen Topf geben.
2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote für das Kompott zur Seite legen.
3. Vanillemark, Zucker, Zimt und Sternanis in die Milch geben und bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen, dabei öfter umrühren.
4. Sobald die Milch kocht, den Herd ausschalten und die Gewürze ca. 3 Minuten in der Milch ziehen lassen.
5. Dann Sternanis entfernen, die Milch erneut aufkochen, die Rosinen und die Butter dazugeben.
6. Sobald die Milch wieder kocht, die Bandnudeln einrühren und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem vorsichtigem rühren weichkochen. Dabei darauf achten, dass die Milch nicht überkocht.



7. In der Zwischenzeit die Mandarinen schälen und grob vierteln.
 8. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und den Apfel grob vierteln.
 9. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen. Mandarinen- und Apfelstücke dazugeben und mit dem Mandarinen- und Apfelsaft ablöschen.
 10. Den Honig, den Zimt und die beiseite gelegte ausgekratzte Vanilleschote dazugeben.
 11. Alles bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Saft fast vollständig eingekocht ist.
 12. Die Vanilleschote aus dem Fruchtmix nehmen, dann die Früchte mit dem Stabmixer grob mixen.
 13. Die Milchnudeln in einem tiefen Teller servieren und das Kompott dazu reichen.
- Tipp: Nach Geschmack noch geröstete, gehackte Walnüsse und für die Frische etwas Abrieb einer Bio-Zitrone darüber streuen.

Pro Portion: 945 kcal/ 3960 kJ
153 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 23 g Fett