

Süße Knuspernudeln mit Schattenmorellen

Zutaten für 4 Portionen:

4 EL Butter
40 g gehackte Mandeln
40 g Semmelbrösel
2 EL Zucker
500 g breite Bandnudeln
1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder
Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen (560 g)
2 EL Speisestärke
1 Päckchen Vanillinzucker



Zubereitung:

Butter in einer Pfanne schmelzen. Mandeln und Semmelbrösel leicht bräunen, mit Zucker mischen und den Zucker leicht karamellisieren lassen. Auf einen Teller geben.

Nudeln in reichlich Wasser nach Anleitung al dente kochen.
Schattenmorellen in ein Sieb geben und die Flüssigkeit in einem Topf auffangen.
Etwas von der Flüssigkeit abnehmen und die Speisestärke damit anrühren.

Übrige Flüssigkeit aufkochen, Speisestärke einrühren und einmal aufkochen lassen.
Vanillinzucker und Schattenmorellen hineingeben.

Nudeln abgießen und mit den Schattenmorellen anrichten.
Mit den Knusperbröseln bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten



Guten Appetit!