

Apfelspätzle

Zutaten für 4 Personen:

500g Schmid's No 1 frische Spätzle
3 mittelgroße Äpfel
100g Butter
50g Zucker
100ml Apfelsaft
100g Apfelkompott
Zimtzucker



Zubereitung:

Rösten Sie die Spätzle in etwas Butter etwas an, dann herausnehmen. Schälen Sie die Äpfel und schneiden sie in Scheiben. Den Rest Butter in der Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben ca. 1-2 min. darin wenden. Dann mit Zucker bestreuen und das Ganze mit Apfelsaft auffüllen. Zum Schluß die leicht angerösteten Spätzle untermischen.

Mit Apfelmus anrichten und Zimtzucker darüber geben.

Tipp: dazu schmeckt Vanilleeis.

Dieses Rezept können Sie auch mit Schmid's No 1 frischen Knöpfle zubereiten.



Schmid's
NO 1

Aus Lust am Genuss!