Spätzle in cremiger Bratapfel-Rahmsoße

mit Zimt & Zucker

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelwürfel darin anbraten.
3. Mandeln zugeben und alles gemeinsam braten, bis Äpfel und Mandeln goldbraun sind

   Zucker über das Apfel-Mandel-Gemisch streuen und kurz karamellisieren lassen.

   Nun verfeinern mit Zimt und Muskat.

   Mit Apfelessig ablöschen, Sahne zugießen und die Soße etwa 2 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

   Spätzle hinzufügen, alles gut vermengen und nochmals kurz erhitzen

   Die cremigen Bratapfel-Spätzle mit frischen Blaubeeren und Minzblättern servieren.

Zutaten:

Zutaten für 3 Personen

- 1 Packung Settele Eier-Spätzle „geschabt“ 500g
- 2 Äpfel
- 1 EL Zucker
- 20g Butter
- 1 EL Apfelessig
- 200g Sahne
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Prise Muskat
- 30g Mandeln Plättchen
- 1 Handvoll Blaubeeren
- Salz, frische Minze

Lust auf weitere leckere Rezepte?
www.settele.de