



Apfel-Spätzle

Spätzle-Pfanne mit Apfel

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Die Äpfel waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Anschließend mit Zitronensaft beträufeln.
2. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht braun sind und herausnehmen.
3. Die Butter in die Pfanne geben und mit dem Zucker leicht karamellisieren.
4. Die Spätzle leicht darin anbraten und Äpfel hinzugeben und alles unter Rühren 4-5 Minuten braten.
5. Anschließend mit Zimt-Zucker und den gerösteten Mandeln bestreuen und nach Wunsch mit Vanillesoße servieren.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Eier-Spätzle „geschabt“ 500g
- 2 säuerliche Äpfel
- 2 EL Zimt-Zucker-Mischung
- 2 EL Mandelblättchen
- 2 EL Butter
- 2 EL Zucker
- 200 ml Vanillesoße
- 2 EL Zitronensaft

