

# Nuss-Nudeln mit Zwetschgen-Röster, Bratapfel-Eis

**Für zwei Personen**

**Für die Nuss-Nudeln:**

300 g mehligk. Kartoffel	1 Ei	60 g Butter
80 g geriebene Mandeln	35 g Kartoffelstärke	20 g Mehl
1 EL Ruck-Zuck-Grieß	1 EL Puderzucker	Salz

**Für den Zwetschgenröster:**

250 g Zwetschgen	1 Zitrone	6 EL Rotwein (Merlot)
2 EL roter Portwein	1 Vanilleschote	1 kl. Ceylon-Zimtstange
2 Kapseln Kardamom	40 g brauner Zucker	1 TL Speisestärke

**Für das Bratapfel-Eis:**

200 g Apfelmus	1 Zitrone	100 g Joghurt, 3,5%
75 ml Schlagsahne	2 EL flüssiger Honig	½ TL gemahl. Ceylon-Zimt
1 Vanilleschote		

**Für die Garnitur:**

Apfeldicksaft	1-2 Zweige Minze
---------------	------------------

**Für die Nuss-Nudeln:**

Die Kartoffeln waschen, säubern, schälen und klein schneiden. In Salzwasser garen, abgießen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, 20 g der Kartoffelstärke und den Grieß einarbeiten. Ei trennen, das Eigelb zur Kartoffelmasse geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Ggf. restliche Kartoffelstärke einarbeiten. Aus dem Teig Schupfnudeln formen und diese in Salzwasser garen.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Darin Mandeln und Puderzucker anrösten. Die abgetropften Schupfnudeln in der Nussmischung wälzen.

**Für den Zwetschgenröster:**

Zwetschgen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Zucker erwärmen und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 1 TL Zitronensaft, Zwetschgen, Vanilleschote, Zimtstange und Kardamom mit in den Topf geben und bei niedriger Temperatur einkochen lassen. Vor dem Servieren ggf. mit Speisestärke andicken.

**Für das Bratapfel-Eis:**

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Zitronenabrieb, Vanillemark, Apfelmus, Joghurt, Sahne, Honig und Zimt verrühren. Masse für 10 Minuten in das Tiefkühlfach stellen und anziehen lassen. Dann in die Eismaschine füllen und Eis herstellen.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Apfeldicksaft beträufeln und mit Minze garnieren.

Lisa Marie Köhler am 05. Dezember 2022