

Milchnudeln mit Mandarinen-Kompott

Für 4 Personen

Für die Nudeln:

1,5 l frische Vollmilch	1 Vanilleschote	50 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	1 Sternanis	80 g Sultaninen
1 EL Butter	400 g Eier-Bandnudeln	

Für das Kompott:

8 Mandarinen	1 Apfel	2 EL Zucker
100 ml Mandarinenensaft	1 EL milder Honig	1 Prise Zimt

Für die Nudeln die Milch in einen großen Topf geben.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote für das Kompott zur Seite legen.

Vanillemark, Zucker, Zimt und Sternanis in die Milch geben und bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen, dabei öfter umrühren.

Sobald die Milch kocht, den Herd ausschalten und die Gewürze ca. 3 Minuten in der Milch ziehen lassen.

Dann Sternanis entfernen, die Milch erneut aufkochen, die Rosinen und die Butter dazugeben.

Sobald die Milch wieder kocht, die Bandnudeln einrühren und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem vorsichtigen rühren weichkochen. Dabei darauf achten, dass die Milch nicht überkocht.

In der Zwischenzeit die Mandarinen schälen und grob vierteln.

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und den Apfel grob vierteln.

In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen. Mandarinen- und Apfelstücke dazugeben und mit dem Mandarinenensaft ablöschen.

Den Honig, den Zimt und die beiseitegelegte ausgekrazte Vanilleschote dazugeben.

Alles bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Saft fast vollständig eingekocht ist.

Die Vanilleschote aus den Fruchtmix nehmen, dann die Früchte mit dem Stabmixer grob mixen.

Die Milchnudeln in einem tiefen Teller servieren und das Kompott dazu reichen.

Nach Geschmack geröstete, gehackte Walnüsse darübergerben und für die Frische etwas Abrieb von der Zitrone reiben.

Andrea Safidine am 31. Januar 2022