



Schwäbische Spätzle mit Mohn

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g schwäbische Spätzle
- 75 g Butter
- 40 g gemahlener Mohn
- 30 g Puderzucker

Für die Apfelspalten:

- 2 rote Äpfel
- etwas Honig
- 2 EL Butter

Für die Dekoration:

- Minze

Zubereitung:

Schwäbische Spätzle nach Packungsanweisung kochen. Butter in Pfanne schmelzen und abgetropfte Spätzle darin schwenken. Mohn und Puderzucker dazugeben und kurz durchmischen.

Für die Apfelspalten die Äpfel in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit geschmolzener Butter weich dünsten. Dabei gelegentlich wenden. Honig über Apfelspalten träufeln, wenden. Erneut mit Honig glasieren. Nach Geschmack mit etwas Zimt bestreuen.

Tipp: Für die Dekoration kann Minze verwendet. Den Süße-grad der Mohnspätzle nach Belieben anpassen.

Bild © Teigwarenfabrik Jeremias GmbH