

KOKOS-MARZIPAN-SCHUPFNUDELN MIT ANANASKOMPOTT

Hauptgang / Dessert



ZUTATEN (2 PERSONEN)

- 2 EL Kokosöl
- 3 EL Kokosraspel
- 500 g Kartoffel-Schupfnudeln (z.B. von Settele)
- 2 TL brauner Zucker
- 100 g Marzipanrohmasse
- 150 ml Sahne

Ananaskompott

- 1 Dose (ungezuckerte) Ananas, Stücke
- 7 g frischer Ingwer
- 40 g Zucker
- 150 ml Orangensaft (frisch gepresst)
- 1 TI Speisestärke
- 1 EL brauner Rum

ZUBEREITUNG

1. Das Kokosöl in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Kokosraspeln unterrühren und kurz ziehen lassen. Schupfnudeln dazugeben und ca. 1 Min. bei mittlerer Hitze braten.
2. Marzipanrohmasse in klein schneiden. Sahne aufkochen und Marzipan bei mittlerer Hitze einschmelzen bis eine sämige Konsistenz entsteht.
3. Marzipansahne und braunen Zucker über die Nudeln geben und noch 1 Min. braten.

4. Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden.
5. Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Den Ingwer zugeben und mit dem frisch gepressten Orangensaft ablöschen. Bei milder Hitze 3-4 Minuten kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Orangen-Ingwer-Saft damit binden.
6. Die Ananasstücke dazu geben, kurz aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Den Rum zugeben, mit einem Holzlöffel vorsichtig unter das Ananaskompott rühren und abkühlen lassen.
7. Die Kokos-Schupfnudeln auf Tellern oder gleich in der Pfanne mit dem Ananaskompott servieren.

