

Mohnnudeln mit Orangetfilets

Zutaten

200g Nudelnester,
2 Orangen,
1 EL Butter,
1 EL gemahlener Mohn,
1 TL Zucker (wer hat: braunen Zucker oder 1 EL Ahornsirup)

Zubereitung:

Nudeln wie gewohnt kochen.

Orangen filetieren (d.h. Haut von den Stücken entfernen, dass nur das Fruchtfleisch übrig bleibt) und den Saft auffangen.

Mohn in geschmolzener Butter schwenken,

Zucker darin lösen und den Orangensaft dazugeben.

Die Nudeln mit dieser Sauce begießen und zusammen mit den Orangetfilets servieren.