

Zimtnudeln mit Pflaumenkompott

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Pflaumen
40	ml	Portwein
3	Essl.	Zucker
1	Teel.	Puddingpulver
350	Gramm	Bandnudeln
3	Essl.	Butter
1	Essl.	Zimt
1	Essl.	Sesamsamen

Anleitung:

Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Mit 150 ml Wasser, Portwein und 1 EL Zucker zum Kochen bringen. Puddingpulver einrühren und bei leichter Hitze köcheln lassen. Nudeln in kochendes Salzwasser geben und ca. 8-10 Minuten garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Butter erhitzen und die Nudeln kurz darin schwenken. Auf Tellern anrichten, restlichen Zucker und Zimt mischen und über die Nudeln streuen. Zum Schluß die Sesamsamen über die Zimtnudeln geben und mit dem Pflaumenkompott warm servieren.