

## Süße Bandnudeln mit Mohn

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 4 Personen

400	Gramm	Gekochte Bandnudeln (vom Vortag)
50	Gramm	Rosinen
50	ml	Cognac
1	Essl.	Saft einer Orange
1	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
75	Gramm	Mohn, im Mixer kurz gemahlen
100	Gramm	Butter Je eine Prise Zimt und Piment
2	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Abgeriebene Orangenschale
2	Essl.	Geröstete Kokosflocken

### Anleitung:

Zubereitungszeit: 25 Min.

1. Cognac mit Orangensaft und abgeriebener Zitronenschale mischen und die Rosinen 15 Min. darin einweichen.

2. Butter in einer Pfanne erhitzen. Mohn mit Zimt, Piment, Vanillezucker, Orangen-schale und 1 EL Kokosflocken untermischen und aufschäumen lassen. Rosinen mit Cognac hinzufügen. Nudeln daruntermischen und alles kurz erwärmen.

3. Nudeln auf Teller verteilen, mit den restlichen Kokosflocken bestreuen und sofort servieren.

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten:

Brennwert 3043 kJ (722 kcal)

Eiweiß 16 g

Fett 32 g

Kohlenhydrate 84 g