MÖVENPICK

Maple Walnuts mit Apfelkompott

Für 4 Personen brauchst Du:

Mövenpick Maple Walnuts

1,5 Äpfel

Vanilleschote

1 EL Zucker

30 ml Weißwein

1 Zitrone

10 g Walnüsse

Und so geht's

1. Alles parat?

2. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark auskratzen.

3. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden.

4. Zitrone waschen und Schale abreiben. Anschließend halbieren und Saft auspressen

5. Apfelstücke, Vanille, Zucker, Zitronensaft und -abrieb in einen Topf geben, mischen und bei mittlerer Hitze ca. 6-8 Min. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

6. In der Zwischenzeit Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.

7. Anschließend geröstete Walnüsse grob hacken.

8. Wein in den Topf geben und 3-5 weitere Min. köcheln lassen.

9. Apfelkompott mit einer Kugel Maple Walnuts und gehackten Walnüssen servieren.