

# NOUGAT-TOPFENKNÖDEL AUF SESAM-/APFELSCHIBEN

## Zutaten:

- CATERLINE-Nougat-Topfenknödel
- Apfel
- Sesam
- Butter
- Tasmanischer Pfeffer
- Zucker
- Brösel
- Zitronenmelisse

## Zubereitung und Anrichtung:

1. Äpfel im Ganzen schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die in weißem Sesam gewälzten Apfelscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun anbraten, mit tasmanischem Pfeffer leicht würzen und auf einem Teller anrichten.
3. Die CATERLINE-Nougatknödel nach Anleitung zubereiten, in Zuckerbrösel wälzen, auf den Apfelscheiben anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.

