



Cottage Cheese mit knusprig-warmem Apfel-Topping

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt werden die Äpfel geschält, entkernt und in kleine Würfelchen geschnitten. Die Würfel mit dem Zitronensaft vermengen und in einem Topf erhitzen.
- 2 Die warmen Apfelwürfel mit Kotányi Zimt und Apfelstrudel Gewürzzubereitung verfeinern und gut verrühren. Mit etwas Wasser aufgießen und für 15 Minuten köcheln lassen. Dazwischen immer etwas Wasser beimengen und gut verrühren.
- 3 Den Cottage Cheese in Schalen aufteilen, das warme Kompott darüber verteilen und mit Kotányi Apfel-Zimt Chips für die extra Portion Crunch toppen.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

3 Stk.	Große Äpfel
120 ml	Wasser
1 EL	Frischer Zitronensaft
500 g	Cottage Cheese natur
1 TL	♦ Zimt gemahlen
2 TL	♦ Apfelstrudel Gewürzzubereitung
1 Pkg.	♦

