

Nudeln Rezepte

Kürbisnudeln

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Gemüse, Teigware

1,20 kg	Festfleischiger Kürbis (z. - B. Potimarron)	75 g	Tiroler Speck in Scheiben
150 g	Schalotten	1 Teel.	Kümmelsaat
50 g	Kürbiskerne	1 Teel.	Paprika (rosenscharf) - (evtl. mehr)
100 g	Butter	150 g	Saure Sahne
	Salz	50 g	Frisch geriebener - Meerrettich
1 Bund	Schnittlauch		
400 g	Breite Bandnudeln		

1. Den Kürbis halbieren, entkernen, schälen und auf der Haushaltsreibe grob raspeln. Die Schalotten pellen und fein würfeln. Die Kürbiskerne in 10 g Butter goldbraun braten und salzen. Den Schnittlauch in 2 cm lange Röllchen schneiden.

2. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen und abtropfen lassen. Die Speckscheiben halbieren, nebeneinander in eine beschichtete Pfanne legen und ohne Fett bei milder Hitze auf jeder Seite 2 Minuten knusprig braten.

3. Die restliche Butter in einen breiten Topf geben und erhitzen, die Schalottenwürfel und die Kürbisraspel dazugeben, den Kümmel unterrühren und das Ganze bei starker Hitze unter Wenden nicht zu weich dünsten. Mit Salz und dem Paprikapulver würzen. Die Nudeln und die saure Sahne dazugießen und wieder heiß werden lassen. Kürbiskerne und die Schnittlauchröllchen untermischen, noch einmal abschmecken.

4. Die Kürbisnudeln auf Portionstellern, oder in einer vorgewärmten Schüssel anrichten, mit dem Speck belegen und mit dem Meerrettich bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten