

SAFRAN-NUDELN MIT KÜRBIS

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Ruhen lassen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier

4 Reagenzgläser oder Schnapsgläser von je ca. 0,3 dl Inhalt

Nudelteig:

300 g Dinkelmehl

2 Briefchen Safran

3 EL Kürbiskerne, sehr fein gehackt oder im Cutter gemahlen

3 Eier, verquirlt

wenig Wasser, bei Bedarf

2 EL Butter zum Verfeinern

Kürbis:

1 Knoblauchzehe, gepresst

½ Zwiebel, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

400 g Kürbisfleisch, z. B. Butternuss oder oranger

Knirps, klein gewürfelt

1,5-2 dl Gemüsebouillon

1,8 dl Saucenhalbrahm

½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

3 EL Kürbiskerne, gehackt, geröstet, ausgekühlt

3 EL geriebener Sbrinz AOC

1 TL gemischter Pfeffer, grob zerstossen

Schnittlauch zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Nudelteig: Mehl, Safran und Kürbiskerne mischen, eine Mulde formen. Eier in die Mulde giessen. Zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf Wasser dazugeben. Unter einer heiss ausgespülten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen.

2 Teig portionenweise auf Mehl 2-3 mm dünn auswallen oder mit der Nudelmaschine walzen, auf bemehlter Arbeitsfläche 10-15 Minuten antrocknen lassen, dazwischen 1x wenden, anschliessend in beliebig breite Nudeln

Schweizer Milchproduzenten SMP, LE MENU, Weststrasse 10, Postfach, CH-3000 Bern 6
Tel. 031 359 57 70, Fax 031 359 58 55, PC 30-792262-9, www.lemenu.ch, lemenu@swissmilk.ch



schneiden. Geschnittene Nudeln bemehlen und locker auf Backpapier bis zum Kochen aufbewahren.

3 Kürbis: Knoblauch und Zwiebel in der Butter andämpfen. Kürbis mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen und zugedeckt 5-10 Minuten knapp weich garen. Saucenrahm dazugiessen, sämig einkochen. Schnittlauch daruntermischen, würzen.

4 Garnitur: Alle Zutaten mischen, in die Reagenzgläser verteilen und bis zur Verwendung in ein Glas oder einen Becher stellen.

5 Nudeln in siedendem Salzwasser 3-4 Minuten kochen, abgiessen, mit Butter verfeinern. Safran-Nudeln in vorgewärmte Teller verteilen, Kürbis darübergerben. Reagenzgläser in die Nudeln stecken oder Schnapsgläser dazustellen, mit Schnittlauch garnieren. Jeder Gast streut sich die Garnitur aus den Gläschen selber über die Nudeln.

Nudelteig lässt sich 1-2 Tage im Voraus zubereiten. In Folie gewickelt im Kühlschrank aufbewahren.

Reagenzgläser sind in Blumengeschäften, Drogerien, Apotheken oder in Bastelläden erhältlich.

