

Kürbis-Schupfnudeln

mit Spinat



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Schupfnudeln:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 300 g ERNTEKRUNE Kartoffeln
- 300 g ERNTEKRUNE Hokkaidokürbis
- 200 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 2 EL KÜCHENSTOLZ Stärke
- ½ TL Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

Außerdem:

- 200 g BIO SONNE Bergbauern-Käse
- 2 EL LANDFEIN Butter

Spinat:

- 2 ERNTEKRUNE Zwiebeln
- 1 Pckg. BIO SONNE Junger Blattspinat (TK)
- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
- 100 ml Weißwein (trocken)
- 1 EL LANDFEIN Butter
- 1 Prise COOK! Pfeffer, 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Für die Schupfnudeln zunächst die Kartoffeln mit Schale kochen, schälen und ausdampfen lassen.
2. Separat dazu den Kürbis vom Kerngehäuse befreien, in grobe Stücke schneiden und mit Schale weich kochen – ebenfalls ausdampfen lassen.
3. Danach beide Komponenten fein zerkleinern und mit Ei, Mehl, Stärke, Salz und Pfeffer zu einem homogenen Teig verkneten – falls der Teig zu feucht ist, noch etwas Mehl hinzufügen.
4. Im Anschluss auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und mit dem Messer in daumendicke Stücke schneiden – diese dann auf der Arbeitsfläche mit der flachen Hand zu Schupfnudeln formen.
5. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Temperatur herunterdrehen und die Schupfnudeln darin kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abschöpfen und kurz abkühlen lassen.
6. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen.
7. Den Spinat hinzufügen, kurz erhitzen und mit Weißwein ablöschen – mit Sahne, Salz und Pfeffer verfeinern und 5 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
8. Parallel dazu den Käse grob raspeln und die übrige Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen – die Schupfnudeln darin schwenken und mit dem Käse bestreuen.
9. Alles zusammen auf vorgewärmten Tellern servieren.