

# Kürbis Schupfnudeln

mit Salbeibutter und Walnüssen

Zutaten für 4 Personen

## Für das Ofenkürbis Püree

350 g Hokkaido-Kürbis mit Schale, entkernt  
50 g STERNENFAIR Butter

## Für die Kürbis Schupfnudeln

400 g gekochte mehligte Kartoffeln, gepellt  
Ofenkürbis-Püree (siehe Teilrezept)  
150 g Weizenmehl Type 405  
50 g feiner Hartweizengrieß  
2 frische Eigelb  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

## Für die Salbeibutter

4 EL gutes Olivenöl  
1 Hand voll frische Salbeiblätter  
100 g STERNENFAIR Butter  
50 g Walnusskerne, grob gehackt

## Zum Anrichten

Frischer Parmesan, am Stück



1. Den Hokkaido-Kürbis in etwa 1 cm dicke Spalten schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf die Kürbisspalten verteilen. Den Kürbis im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) etwa 20 – 25 Minuten mit leichten Röstaromen weich garen. Der Kürbis verliert Wasser und gewinnt an Geschmack. 200 g gerösteten Kürbis noch warm mit der Butter pürieren.
2. Inzwischen die Kartoffeln in Salzwasser garkochen, kurz ausdampfen lassen, pellen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Das Ofenkürbis Püree, das Mehl, den Hartweizengrieß und die Eigelbe zugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten.
3. Aus dem Teig lange Rollen mit einem Durchmesser von 3 cm formen. Etwa 15 g schwere Stücke abstechen und zwischen den Handflächen zu Schupfnudeln formen. Die Schupfnudeln in kochendes Salzwasser geben und 2 – 3 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche schwimmen.
4. Am besten 2 beschichtete Pfannen erhitzen und das Olivenöl zugeben. Die fertigen Schupfnudeln herausschöpfen und in dem Olivenöl rundherum knusprig anrösten. Dann die Butter zugeben und gut durchschwenken. Zum Schluss die Walnusskerne darüberstreuen und kurz mitrösten.

5. Die Kürbis Schupfnudeln mit der Salbeibutter auf Teller verteilen und reichlich Parmesanspäne darüber hobeln.

**Tipps**

Die Schupfnudeln sollten in der Pfanne nicht übereinander liegen, da sie sonst nicht knusprig werden.

Die Schale vom Hokkaido-Kürbis wird beim Garen weich und kann mitverzehrt werden. Andere Kürbissorten, wie z.B. Muskatkürbis müssen allerdings vor der Zubereitung geschält werden.

*Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen*

Irmir Rumberger und das sternensfair Team