

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Kürbisschupfnudeln mit Haselnüssen



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

Kürbis-Gnocchi (c) 123rf

Zubereitung

1. Schnittlauch fein schneiden
2. Kürbis und Kartoffeln rüsten und in gleichmässige Würfel schneiden
3. In einem Topf Wasser aufkochen, Kartoffelwürfel und Kürbiswürfel weichkochen
4. Das Wasser abgiessen, Kartoffeln und Kürbis gut ausdampfen lassen
5. Mit Hilfe eines Passevites oder eines Kartoffelstampfers Kartoffeln und Kürbis zu einem Püree verarbeiten und etwas auskühlen lassen
6. Ei, Eigelb und Mehl zum Püree geben und gut vermischen
7. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und im Kühlschrank kühlstellen
8. Die Arbeitsplatte mit Weissmehl bestreuen und aus der Schupfnudelmasse Würste rollen, danach in Stücke schneiden und mit Hilfe des Mehls gleichmässige Schupfnudeln

Zutaten

450 g	Kartoffeln, mehligkochend
250 g	Kürbis
1	Ei
1	Eigelb
170 g	Weissmehl
2 EL	Olivenöl
50 g	Haselnüsse
5 g	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer

Life Channel

www.lifechannel.ch

formen

- 9.** In einem Topf nochmals Wasser erhitzen und die Schupfnudeln portionenweise im heissen Wasser garen
- 10.** In einer Bratpfanne die Haselnüsse etwas anrösten, danach das Olivenöl dazugeben, die Schupfnudeln kurz dazugeben und mitbraten
- 11.** Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und den geschnittenen Schnittlauch dazugeben