

Kürbis-Schupfnudeln mit brauner Butter, Salbei und gerösteten Haselnüssen

4 Portionen

Zutaten

Für die Kürbis-Schupfnudeln:

400 g Kürbis
300 g Kartoffeln, mehligkochend
1 Prise Muskatnuss
60 g Kartoffelstärke
100 g Hartweizenmehl, plus etwas
mehr zum Ausrollen und Formen
140 g Dinkelmehl Type 630
1 Ei (Größe L)
½-1 TL Salz

Für die Salbei-Butter mit Pilzen:

300 g Pfifferlinge
2-3 Knoblauchzehen
ca. 150 g Butter
8-10 Salbeiblätter
20 g Haselnüsse, geröstet
Salz, Pfeffer

Außerdem:

etwas Parmesan, fein gehobelt



Kürbis-Schupfnudeln mit brauner Butter, Salbei und gerösteten Haselnüssen

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Nebeneinander auf einen gelochten Garbehälter legen. Bei 100 °C Dampfgarstufe je nach Größe der Gemüsestücke etwa 20 Minuten weich garen. Abkühlen lassen.
2. Kürbis mit einem Stabmixer pürieren, Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Restliche Zutaten zugeben, mit einem Löffel zuerst grob vermengen, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig zäh.
3. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche portionsweise zu etwa 1,5 cm dicken Rollen formen. Jeweils 1,5-2 cm breite Stücke abschneiden und mit der Hand zu an den Enden spitz zulaufenden Schupfnudeln formen.
4. Die Schupfnudeln mit etwas Abstand auf ein leicht gefettetes, gelochtes Garblech setzen und bei 100 °C Dampfgarstufe etwa 10 Minuten dämpfen.
5. Pilze putzen und bei Bedarf halbieren oder vierteln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen. Salbei zugeben und solange erhitzen, bis die Butter beginnt, zu bräunen. Pilze und Knoblauch zugeben und bissfest braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Schupfnudeln mit in die Pfanne geben, etwas anbraten und gut durschwenken. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf tiefen Tellern anrichten und mit grob gehackten Haselnüssen und Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!