

Kürbis Nudeln

Rezept für 4 bis 6 Portionen

Nudelteig:

- 400 g Mehl Type 480 griffig
- 1 Ei
- 150 ml Wasser
- Prise Salz
- 1 EL Öl

Chili-Zitronen Butter:

- 100 g Butter
- Abrieb von 1 Zitrone
- 1 Chili
- 50 g Pecorino oder Parmesan

Füllung:

- 250 g Bröseltopfen
- 50 g Parmesan
- 150 g Kürbis
- 1 cm Ingwer
- 50 g Zwiebel
- 3 EL Petersilie
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Eiweiß zum Bestreichen



Foto: Julian Kutos

Nudelteig Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen und gut kneten. Der Teig soll gut elastisch sein. Mit Frischhaltefolie einwickeln und mind. 30 min bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Füllung Zubereitung:

Kürbis schälen und zum Kochen bringen, weichkochen. Gekochten Kürbis durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwiebel, Ingwer und Petersilie fein hacken. In Butter glasig dünsten. Käse fein reiben.

Topfen, Kürbis, Zwiebel, gehackte Kräuter und Käse miteinander vermischen. Salzen und pfeffern, Muskatnuss dazugeben.

Zubereitung Nudeln:

Den Teig mit einem Nudelholz ca. 2 mm dünn ausrollen. 10 cm Kreise ausstechen. Den Teig mit Eiweiß bestreichen. 1-2 EL Füllung in die Mitte geben und den Teig gut zusammendrücken.

Den Rand wellenförmig schließen (krendeln). Die Nudeln in einem großen Topf mit Salzwasser im siedenden Wasser kochen.

Servieren

Butter schmelzen, fein hackte Chili und Zitronenzeste dazugeben. Die gekochten Nudeln mit warmer Butter und etwas Nudelkochwasser servieren. Mit Käse bestreuen.