



## Special: Schupfnudeln mit Nuss-Bröseln

dazu Orangencreme und Birnen



20-30min



3-4 Personen

Mmh, heute gönnen wir uns eine köstliche Süßspeise! Die Schupfnudeln werden in Butter angebraten und in gehackten Pekannuss- und Walnusskernen geschwenkt. Dazu gibt es eine frische Orangencreme und ein schnelles Birnenkompott mit Rosinen. Ein wunderbares Gericht, das definitiv für gute Laune und volle Bäuche sorgt!



## Was du von uns bekommst

- 2 Päckchen Walnusskerne <sup>15</sup>
- 2 Päckchen Pekannusskerne <sup>15</sup>
- 3 Birnen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1kg Schupfnudeln <sup>1,3,9</sup>
- 1 Päckchen Rosinen <sup>12</sup>
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 2 Päckchen Puderzucker

## Was du zu Hause benötigst

- 5-6EL Butter <sup>7</sup>
- Zucker

## Küchenutensilien

- großer Topf
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Nudelholz
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1082kcal, Fett 52.2g, Kohlenhydrate 139.2g, Eiweiß 15.6g



### 1. Zutaten vorbereiten

Die **Nüsse** erst grob hacken, dann in eine Plastiktüte geben und mit einem Nudelholz oder einer schweren Pfanne fein zerstoßen. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



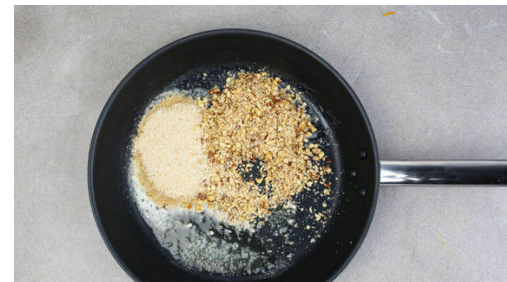
### 4. Orangencreme zubereiten

Ca. **1TL Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. Die **Crème fraîche** mit der **Orangenschale**, **1-2EL Orangensaft** und 1-2EL Zucker verrühren. Nach Geschmack mehr Zucker hinzugeben.



### 2. Kompott kochen

In einem großen Topf ausreichend Wasser für die **Schupfnudeln** zum Kochen bringen. In einem mittelgroßen Topf 2TL Butter schmelzen und die **Birnenwürfel**, **1/2TL Zitronenschale**, **1EL Zitronensaft**, die **Rosinen** sowie 150ml Wasser darin bei mittlerer Hitze ca. 15Min. weich dünsten. Gelegentlich umrühren und ggf. nach Geschmack mit etwas Zucker süßen.



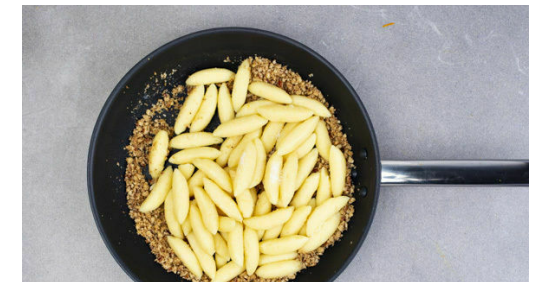
### 5. Nuss-Brösel rösten

In einer großen Pfanne 4-5EL Butter schmelzen und die **Nüsse** sowie die **Semmelbrösel** darin 1-2Min. anrösten.



### 3. Schupfnudeln kochen

Die **Schupfnudeln** in das kochende Wasser geben, die Hitze reduzieren und die **Schupfnudeln** ca. 5Min. im heißen Wasser ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 6. Schupfnudeln untermengen

Die **Schupfnudeln** und 2TL Zucker in der Pfanne mit den **Nuss-Bröseln** vermengen. Die **Schupfnudeln** mit dem **Birnenkompott** und der **Orangencreme** anrichten und mit Puderzucker garniert servieren.