



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 ¹⁵
- 2 Päckchen Pekannusskerne ¹⁵
- 3 Birnen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1kg Schupfnudeln ^{1,3,9}
- 1 Päckchen Rosinen ¹²
- 1 Päckchen Rosinen ¹²
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Semmelbrösel ¹
- 2 Päckchen Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 5-6EL Butter ⁷
- 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.



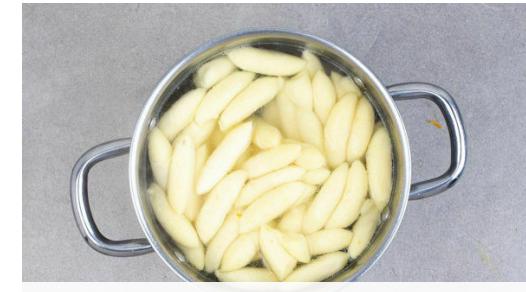
2. Kompott kochen

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.



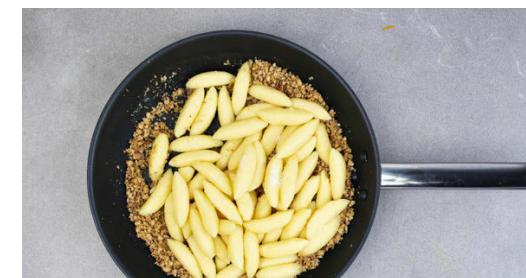
5. Nuss-Brösel rösten

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.