



## Special: Schupfnudeln mit Nuss-Bröseln

dazu Orangencreme und Birnen



20-30min



2 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

- 1 Packung Walnusskerne <sup>15</sup>
- 1 Päckchen Pekannusskerne <sup>15</sup>
- 2 Birnen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 500g Schupfnudeln <sup>1,3,9</sup>
- 1 Päckchen Rosinen <sup>12</sup>
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Puderzucker

## Was du zu Hause benötigst

- 3-4EL Butter <sup>7</sup>
- Zucker

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner 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 1148kcal, Fett 52.5g, Kohlenhydrate 153.2g, Eiweiß 17.3g



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



2. Kompott kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Schupfnudeln** zum Kochen bringen. In einem kleinen Topf 1TL Butter schmelzen und die **Birnenwürfel**, **1/2TL Zitronenschale**, **1EL Zitronensaft**, die **Rosinen** sowie 80ml Wasser darin bei mittlerer Hitze ca. 15Min. weich dünsten. Gelegentlich umrühren und ggf. nach Geschmack mit etwas Zucker süßen.



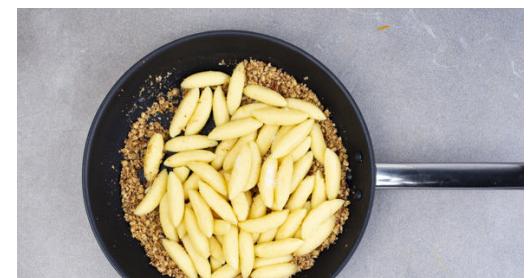
5. Nuss-Brösel rösten

In einer großen Pfanne 2-3EL Butter schmelzen und die **Nüsse** sowie die **1/2 der Semmelbrösel** darin 1-2Min. anrösten. Die **übrigen Semmelbrösel** werden für dieses Rezept nicht benötigt.



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 1TL Zucker in der Pfanne mit den **Nuss-Bröseln** vermengen. Die **Schupfnudeln** mit dem **Birnenkompott** und der **Orangencreme** anrichten und mit dem **Puderzucker** garniert servieren.