



Süße Nussnudeln

mit Orangencreme und Birnenröster



20-30min



2 Personen

Mhh, heute gönnen wir uns eine süße Mehlspeise zum Mittag! Klassische Nussnudeln treffen auf eine frische Orangencreme und einen süßen Birnenröster. Die Schupfnudeln werden in reichlich Butter, Pekan- und Walnüssen geschwenkt, allein das nussige Aroma lässt uns das Wasser im Mund zusammen laufen. Dieses herrlich süße Gericht sorgt definitiv für gute Laune und volle Bäuche!

Was du von uns bekommst

- Crème fraîche ⁷
- Schupfnudeln ^{1,3,9}
- Birne
- Pekannüsse ¹⁵
- braune Rosinen
- Walnüsse ¹⁵
- Semmelbrösel ¹
- Staubzucker
- Zitrone
- Orange

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- kleiner Kochtopf mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 1035.0kcal, Fett 53.1g, Eiweiß 15.6g, Kohlenhydrate 116.7g



1. Birne schneiden

Nüsse erst grob hacken, dann in eine Plastiktüte geben und mit Hilfe eines Nudelholzes fein rollen. **Birne** vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden und Viertel in 1cm große Würfel schneiden. **Zitronenschale** abreiben und **Zitrone** auspressen.



4. Orangencreme anrühren

Währenddessen 1/2TL **Orangenschale** abreiben und den Saft auspressen. **Crème fraîche** mit 1EL Zucker, **Orangenschale** und 1EL **Orangensaft** verrühren. Nach Geschmack mehr Zucker hinzugeben.



2. Röster kochen

Einen großen Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Einen kleinen Topf mit 1TL Butter mittelhoch erhitzen. Die **Birnenwürfel** in der Butter mit **Rosinen** und 1/2TL **Zitronenschale**, 1EL **Zitronensaft** und 80ml Wasser ca. 15Min. weich dünsten. Gelegentlich umrühren und nach Geschmack mit etwas Zucker süßen.



5. Nüsse rösten

Ca. 30g Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen. **Nüsse** und **Hälfte** der **Semmelbrösel** kurz darin anrösten. Die übrigen **Semmelbrösel** werden nicht verwendet.



3. Schupfnudeln kochen

Sobald das Wasser kocht, **Schupfnudeln** in den Topf geben, Hitze runterdrehen und **Nudeln** für ca. 5Min. im heißen Wasser ziehen lassen dann in einem Sieb abgießen.



6. Nussnudeln fertigstellen

Dann die **Schupfnudeln** und 1TL Zucker in der Nusspfanne schwenken. **Staubzucker** über die **Nussnudeln** streuen. **Nussnudeln** mit **Birnenröster** und **Orangencreme** servieren.