

MARLEY SPOON



Süße Nussnudeln

mit Orangencreme und Birnenröster



20-30min



4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- 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 1050.0kcal, Fett 53.2g, Eiweiß 15.7g, Kohlenhydrate 120.8g



1. Birne schneiden

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



4. Orangencreme anrühren

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



2. Röster kochen

Einen großen Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Einen mittelgroßen Topf mit 2TL Butter mittelhoch erhitzen. Die **Birnenwürfel** in der Butter mit **Rosinen** und 1/2TL **Zitronenschale**, 1EL **Zitronensaft** und 150ml Wasser ca. 15Min. weich dünsten. Gelegentlich umrühren und nach Geschmack mit etwas Zucker süßen.



5. Nüsse rösten

Ca. 80g Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen. **Nüsse** und **Semmelbrösel** kurz darin anrösten.



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 2TL Zucker in der Nusspfanne schwenken. **Staubzucker** über die **Nussnudeln** streuen. **Nussnudeln** mit **Birnenröster** und **Orangencreme** servieren.