Herbstliche Schupfnudelpfanne

mit Kürbis und Rote Beete Dip

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. Kürbis entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch und Hirtenkäse fein hacken bzw. würfeln.

2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kürbis und Knoblauch darin etwa 5 Minuten anbraten, bis der Kürbis leicht Farbe bekommt.

3. Schupfnudeln in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und goldbraun braten.

4. Währenddessen die Rote Bete fein reiben und mit dem Schmand in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

5. Zum Schluss Frühlingszwiebeln und Hirtenkäse in die Pfanne geben und kurz mitbraten, bis der Käse leicht anschmilzt.

6. Die Kürbis-Schupfnudel-Pfanne auf Tellern anrichten und mit dem Rote-Bete-Dip servieren.

Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Kartoffel-Schupfnudeln 500g
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 100g geschälte und gekochte Rote Bete
- 200g Hirtenkäse
- ½ Hokkaido-Kürbis
- 200g Schmand
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Öl zum Braten
- 1 Prise Zucker

Lust auf weitere leckere Rezepte?
www.settele.de