

Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



Bandnudeln mit Hörikürbis und Lauch

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

400 g fertig gekochte Bandnudeln
200 g Lauch
200 g Speisekürbis (Hokkaido, Muskateller)
60 g Höri Bülle gewürfelt (rote Zwiebel, ersatzweise weiße Zwiebeln oder Schalotten)
1/2 l Geflügelbrühe
etwas Weißwein
gehackte Petersilie
etwas Butter
Muskatnuss
Thymian
Pfeffer aus der Mühle
Salz

ZUBEREITUNG

Kürbis und Lauch waschen, Kürbis schälen und in Würfel schneiden, Lauch der Länge nach vierteln und in Rauten schneiden.

Zwiebelwürfel in etwas Butter andünsten, Kürbiswürfel zugeben, kurz mitdünsten, mit Weißwein ablöschen und mit 2/3 der Geflügelbrühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen, Kürbiswürfel leicht köcheln lassen.

Kurz bevor der Kürbis seinen Garpunkt erreicht hat, einen Teil des Kürbisses mit dem Stabmixer pürieren (damit die Sauce sämig wird), nun die Lauchrauten zugeben und kurz mit garen, nochmals nachschmecken.

Fertige Sauce über die erwärmten Nudeln geben und mit Petersilie und frisch gehobeltem Parmesan-Käse bestreuen.

Restaurant Strandcafé Mettnau

Strandbadstraße 102 | D-78315 Radolfzell
Telefon +49 (0) 7732 16 50 | www.strandcafe-mettnau.de



WESTLICHER
BODENSEE

Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

www.bodenseewest.eu