

Kürbisdudeln mit Salbeibutter



Bild und Rezept von Katharina Karner für die Nudeln

Einen Hokkaido in Stücke geschnitten, in der HLF bei 160 Grad oder im Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten weich backen.

Die Stücke dann im Multi mit ein paar EL Wasser erst fein püriert und diese Masse dann mit dem Knethaken mit Semola verknetet bis die Konsistenz passt wie beim Nudelteig für die Walze. Den Teig mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

dann den Teig mit der Walze verarbeiten zu Bandnudeln.

(Wer hat kann wie im Bild auch die Divina nehmen und kleine Nudeln damit machen.

Wer nicht weis was das ist, die Divina gibt es hier:<https://www.gaumen-freun.de/shop/divina-leonardo/divina-nudelmaschine-alle-maschinen/divina-nudelmaschine-fuer-gnocchetti-cavatelli-und-orecchiette/>)

Dann in Salzwasser ca 3 Minuten kochen und in der Salbeibutter schwenken und salzen.

Salbeibutter: 50 g Butter und eine Hand voll Salbeiblätter im Topf aufschäumen lassen und zu einer hellen Nussbutter bräunen lassen. Die knusprigen Salbeiblätter können mitgegessen werden.

passend dazu ein Tomatensalat mit frischen Kräuter.