

Ristretto Forte

KAFFEE-BANDNUDELN AN KÜRBISGEMÜSE



🕒 60 min

🍴 mittel

👤 4 Personen



Zutaten

NUDELTEIG

- › 300 g Weizenmehl
- › 50 ml Ristretto Forte (abgekühlt)
- › 3 mittelgroße Eier

KÜRBISGEMÜSE

- › 450 g Hokkaidokürbis
- › 2 Knoblauchzehen
- › Salbeiblätter
- › 200 ml Weißwein trocken
- › Salz & Pfeffer
- › Olivenöl
- › Sesam schwarz
- › Pecorinokäse



Zubereitung

Nudelteig

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Dort den Ristretto sowie die Eier hineingeben. Alles mithilfe einer Gabel vermengen, anschließend mit den Händen einige Minuten gut kneten. Teig abdecken und für 30 Minuten ruhen lassen. Nun den Teig portionsweise mit einem Nudelholz auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und daraus lange Streifen schneiden. Die Nudeln in kochendem Wasser – je nach Dicke – 3 bis 5 Minuten kochen lassen (am besten auf Bissfestigkeit testen).





Zubereitung

Kürbisgemüse

Nun den Kürbis schälen, würfeln und anschließend für ungefähr 10 Minuten kochen. Danach abschütten und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und klein hacken, die Salbeiblätter waschen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Kürbis sowie den Knoblauch kurz anbraten, anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Das Gemüse weiterkochen, bis der Wein fast verdampft ist. Nun die Nudeln in dem Gemüse schwenken, alles würzen und auf einem Teller anrichten. Währenddessen den Salbei kurz in der Pfanne sautieren. Zum Schluß die Blätter auf die Nudeln geben und das Gericht mit schwarzem Sesam und Pecorino garnieren.



Guten Appetit!

