



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

90 dag Mehl  
6 Stk. Eidotter  
3 Stk. Eier  
4 EL Öl  
50 ml lauwarmes Wasser  
Salz  
1 EL Paradeismark  
2 EL Spinatpüree  
Zucker  
2 EL Kürbiskernöl  
50 dag Kürbisse  
125 ml Rindsuppe  
250 ml Schlagobers  
Pfeffer, gemahlen  
Basilikum

#### Mein persönlicher Tipp

Nudeln trocknen lassen, dann sind sie einige Zeit haltbar!:

#### Karin Brunner

Seminarbäuerin in Niederösterreich

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer Niederösterreich: *Kürbis - bunt, g'sund und vielseitig*

## Bunte Bandnudeln mit Kürbissauce

### Zubereitung

#### Weißer Nudelteig

- Zutaten: 30 dag Mehl, 2 Dotter, 1 Ei, 2 EL Öl, 50 ml Wasser (lauwarm), 1 Prise Zucker und 1 Prise Salz
- Mehl in eine Schüssel geben. Dotter, Ei, Öl, Wasser, Zucker und Salz miteinander vermischen und in eine Vertiefung im Mehl geben.
- Gut durchkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
- Eine runde Teigkugel formen, mit einem feuchten Tuch bedecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

#### Den grünen und den roten Nudelteig genauso zubereiten und mit Spinatpüree bzw. Tomatenmark einfärben:

#### Grüner Nudelteig

- Zutaten: 30 dag Mehl, 2 Dotter, 1 Ei, 2 EL Kürbiskernöl, 2 EL Spinatpüree, 1 Prise Zucker und 1 Prise Salz

#### Roter Nudelteig

- Zutaten: 30 dag Mehl, 2 Dotter, 1 Ei, 2 EL Öl, 1 EL Tomatenmark in 3 EL lauwarmem Wasser aufgelöst, 1 Prise Zucker und 1 Prise Salz

#### Nudeln ausrollen und kochen

- Unterlage und Teigroller bemehlen.
- Die drei Teigkugeln zu drei möglichst exakt gleich großen Rechtecken von ca. 1 bis 2 mm Dicke ausrollen.
- Die drei einzelnen Teigquadrate mit etwas Wasser bepinseln, übereinander legen.
- Den Teigstapel genau in der Mitte durchschneiden und die zwei Teigstapel wieder übereinander stapeln. - So entsteht ein Teigblock der neun rot-weiß-grüne Lagen hat. Diesen Block in ca. 1 bis 1,5 cm große Streifen schneiden und kurz antrocknen lassen.
- Mit dem Teigroller oder mit der Nudelmaschine die Teigstreifen ausrollen.
- Die Nudeln in Salzwasser gar kochen, dabei ab und zu umrühren. Danach abtropfen lassen und kurz mit kaltem Wasser übergießen, damit sie nicht zusammenkleben.

#### Kürbissauce

- Zutaten: 50 dag Kürbis (zB Muskatkürbis); 1/8 l Rindsuppe, klar; 1/4 l Schlagobers; Salz; Pfeffer; Basilikum, frisch
- Für die Kürbissauce den Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, mit einem scharfen Messer oder einem Sparschäler schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
- Die Suppe zum Kochen bringen und die Kürbiswürfel darin glasig dünsten. Schlagobers hinzufügen, mit dem Pürierstab kurz mixen und einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.
- Wenn notwendig mit Salz und Pfeffer würzen.
- Frisches Basilikum grob hacken, unter die Sauce rühren und diese über die Nudeln gießen.