

## Scherennudeln mit Kürbis

🕒 30 min

👤 4-5 Personen

### Zutaten

- 500 g Hokkaido
- 100 ml Milch
- 800 g Mehl
- 2 EL Butter
- 5 Stangen Salbei
- Handvoll Walnüsse grob gehackt
- Salz&Pfeffer
- Chilliflocken

### Zubereitung

1. Kürbis in große Würfel schneiden und in kochendem Wasser 7 Min. kochen lassen. Anschließend abgießen und zusammen mit Milch fein pürieren.
2. Mehl zusammen mit Kürbismus in eine Schüssel geben und mit einer Gabel vermengen.
3. Mit den Händen kräftig zu einem gleichmäßigen Teig kneten und zu einer Kugel formen.
4. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Mit der Schere etwa 2 cm lange Streifen der Teigkugel abschneiden. Darauf achten, dass sie nicht zu dick werden. Wenn die Nudeln an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie fertig.
5. In einer Pfanne Salbei in Butter anbraten lassen, die Nudeln unterheben. Walnüsse drüber geben und mit Salz, Pfeffer und Chilliflocken abschmecken.

*guten Appetit!*



- Feta oder geriebenen Käse am Ende zugeben schmeckt super!
- Wenn ihr die Kombination Salbei Butter schon oft gemacht habt, passt auch eine einfach Tomatensoße gut dazu.
- Spinat mitraten funktioniert auch super!