



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Butternut Nudeln mit Salbeibutter

Butternut Nudeln mit Salbeibutter

0.5 Butternut-Kürbis

150 g Rinatura Dinkel Bandnudeln Bio

Etwas Öl zum Anbraten

20 g Lien Ying Panko Grobes Paniermehl

1 Teelöffel Knoblauchpulver

Nach Belieben Salz & Pfeffer

12 Blatt Salbei, frisch

20 g Walnusskerne

1 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

Butternut Nudeln mit Salbeibutter

1.

Butternut Kürbis schälen und entkernen. Anschließend den Kürbis mit einem Gemüseschäler in feine Bandnudeln schneiden (gleiche Breite, wie die Dinkelbandnudeln).

Dinkelbandnudeln nach Packungsanweisung kochen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Panko und Knoblauchpulver hinzufügen, bei mittlerer Hitze ca. 3 min. goldbraun rösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Knoblauchbrösel aus der Pfanne nehmen.

Salbei waschen, trocken schütteln und Blätter in feine Streifen schneiden. Dann die Walnusskerne grob hacken.

Pfanne auswischen, Öl hineingeben. Salbei, Walnüsse und Kürbisdudeln hinzufügen und weitere 5 min. braten. Den Ahornsirup ergänzen und vermischen. Pasta mit etwas Nudel Kochwasser (ca. 60ml) in die Pfanne hinzufügen, alles mischen, kurz erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen.