

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 Min. ruhen lassen. Nun den Teig portionsweise mit einem Nudelwalker auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 2mm 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. 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!*

