

Schupfnudel Pfanne mit Karottensauce, Rosenkohl, Maronen, körnigem Frischkäse und Haselnüssen

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

200 ml Karottensaft
120 ml Sour Creme Hafer
Prise Salz
1 kg Schupfnudeln, vegan
10 ml Rapsöl
600 g Rosenkohl, frisch
200 g Maronen, ganz
enthäutet
Msp. Pfeffer weiß
Msp. Muskatnuss
400 g körniger Frischkäse
Msp. Currypulver Dragon
120 g Haselnüsse ganz

ZUBEREITUNG

1. Den Karottensaft in einen Topf geben und auf ein Drittel einreduzieren. Ein wenig salzen.
2. Nun die Sour Creme hinzugeben und einrühren.
3. Rosenkohl waschen und putzen. Den Stiel kreuzförmig einschneiden und im Salzwasser garen.
4. Die Schupfnudeln in der Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten.
5. Anschließend den gegarten Rosenkohl und die Maronen dazu geben und mitrösten.
6. Mit der Karottensauce aufgießen, mit Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. Körnigen Frischkäse mit etwas Currypulver abschmecken.
8. Haselnüsse bei 180° C im Backofen rösten und als Garnitur über das Gericht geben.



Guten Appetit!

wünscht die BASF Gastronomie

Wussten Sie schon, ...

dass zur Herstellung von körnigem Frischkäse der Käsebruch mit Sahne und etwas Salz verfeinert wird?