

Schupfnudeln mit Kürbis und Ziegenkäse

Zutaten

für 2 Personen

1/2 Hokkaido
1 Zwiebel
Olivenöl
800g (vegane) Schupfnudeln
Salz, Pfeffer
Paprikapulver
200g Ziegenfrischkäse

Zubereitung

1. Entkernt den Hokkaido und raspelt eine Hälfte klein. Schneidet auch die Zwiebel in kleine Stücke und bratet alles in ausreichend Olivenöl an (bei mir Stufe 6 von 9).
2. Bratet in einer zweiten Pfanne mit Olivenöl zeitgleich die Schupfnudeln an. Beide Pfanneninhalte jetzt mit Salz und Pfeffer, sowie etwas Paprikapulver würzen.
3. Ist alles gut angebraten, könnt ihr alles in einer Pfanne zusammen geben. Schaltet die Herdplatte nun aus und rührt den Ziegenfrischkäse unter bis er schmilzt und das Gericht schön cremig schlotzig macht.
4. Final abschmecken und servieren.