

Nudelscherben mit Kürbis, Spinat, Brät-Klößchen & Bergkäse



Nudeln in Scherben...?

Die Nudelsorte „Scherben“ gibt es nicht, das heißt, es ist mir zumindest nicht bekannt. Allerdings ist mir heute eine Packung Lasagne-Nudeln auf den Boden gefallen und die Nudelplatten darin sind in unzählige Scherben gebrochen. Sah hübsch aus, als ich den Nudelscherbenhaufen aus der Packung in eine Schüssel geschüttet habe. Da kam die Idee zu dem heutigen Rezept. Etwas Kürbis und Kürbissuppe waren noch im Kühlschrank. Außerdem noch zwei 2 rohe Bratwürste, Bergkäse und etwas Spinat. Daraus lässt sich prima ein Nudelgericht zaubern.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für „**Nudelscherben mit Kürbis, Spinat, Brät-Klößchen & Allgäuer Bergkäse**“:

Zutaten

Für 4-6 Personen:

- 500 g Lasagne-Nudeln
- 4 Bratwürste, roh
- 100 g Allgäuer Bergkäse
- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (max. 0,8-1 kg)

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter
- 2-3 EL Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 200 g Spinat, gewaschen
- Wer möchte: etwas italienische Gewürzmischung
- Wer möchte: 4 geviertelte Cocktailtomaten und gehackte Nüsse

Zubereitung

Das Brät aus den rohen Bratwürsten mit den Fingern portionsweise herausdrücken, sodass kleine Nocken entstehen. Die Brätnocken in einer Bratpfanne mit etwas Öl 4 – 5 Minuten rührend anbraten. Zuletzt den gewaschenen Spinat zugeben und rührend braten, bis dieser zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Kürbis halbieren und mit einem Esslöffel die Kürbiskerne herausschaben. 2/3 vom Kürbis in Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Die Zwiebel-, Knoblauch- und Kürbiswürfel in einem Topf mit 50 g Butter bei mittlerer Hitze 4 – 5 Minuten anbraten. Mit Brühe ablöschen und abgedeckt circa 15 Minuten weichkochen. Anschließend Sahne zugeben und pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und italienischer Gewürzmischung abschmecken. **Tipp:** Falls die Soße zu dickflüssig ist, mit Brühe verdünnen.

1/3 übrig gebliebenen Hokkaido-Kürbis in feine Streifen schneiden. **Tipp:** dazu den Sparschäler benutzen.

Lasagne-Nudelplatten in Stücke brechen und nach Packungsangaben bissfest kochen (ca. 5-8 Minuten). In den letzten 2 Minuten die feinen Kürbistreifen zugeben und mitkochen. Nudeln abseihen und mit der Soße, dem Spinat und den Wurstnocken vermischen.

Auf Teller verteilen und mit Käsespänen bestreuen.

Wer möchte, streut grob gehackte Nüsse und geviertelte Cocktailtomaten darüber.