

## Nudelscherben mit Kürbis, Spinat, Brät-Klößchen & 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.