



Kürbis-Scherennudeln mit würziger Brennnesselsoße

Zutaten:

Für die Nudeln:

250 g Hokkaidokürbis
50 ml Milch (alternativ Hafermilch)
400 g Dinkelmehl Type 630
 $\frac{3}{4}$ TL Salz

Für die Brennnesselsoße:

100 g frische Brennnesselspitzen
2 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
3 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken
1 EL Sesam
3 EL Sojasoße, natürlich fermentiert (ohne Zusatzstoffe)
1 TL Ahornsirup

Zubereitung:

Kürbis in grobe Würfel schneiden, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, aufkochen und im kochenden Wasser 7 Minuten garen. Anschließend abgießen und mit Milch fein pürieren.

Dinkelmehl und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Kürbismus mit einer Gabel unterrühren. Die ganze Masse mit den Händen zu einem gleichmäßigen Nudelteig verkneten. Bei Bedarf etwas Mehl zugeben, bis eine feste, gleichmäßige Teigkugel geformt werden kann. Anschließend 15 - 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Brennnesselblätter abzupfen, waschen und trockenschleudern. Knoblauch und Ingwer schälen, beides fein hacken. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Erneut etwa 1 l Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einer leicht geölten Schere etwa 3 cm lange, nicht zu dicke Nudeln direkt von der Teigkugel in das leicht siedende Wasser schneiden. Etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Nudeln an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Währenddessen Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch, Ingwer und die Frühlingszwiebeln ca. 2 Minuten anschwitzen. Chiliflocken, Sesam und Brennnesselblätter zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Sojasoße und Ahornsirup ablöschen und 1 - 2 Minuten köcheln.

Scheren-Nudeln abgießen, mit in die Pfanne geben und alles gut vermengen.