



Bundesstraße 1
A-7533 Ollersdorf
Tel.: 03326/52280, Fax DW 13
E-Mail: bischof-nudeln@gmx.at
www.bischof-nudeln.at



Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 08:00-12:00 und 14:00-18:00 Uhr
Samstag: 08:30-12:00 Uhr

Nudelrezept des Monats

Kürbisgulasch mit Welloni

Zutaten für 4 Personen:

250g BISCHOF Welloni, 400g festkochende Erdäpfel, 500g Hokkaidokürbis, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl, 1EL Tomatenmark, 800ml Gemüsesuppe, 1 Lorbeerblatt, 2 Debreziner, 2 rote Spitzpaprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. Erdäpfel schälen, den Kürbis putzen, entkernen und beides in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebel mit gepresstem Knoblauch ca. 1 Minute anbraten. Die Erdäpfel und den Kürbis in die Pfanne dazu geben. Unter gelegentlichem Rühren ca 3 Minuten mitbraten. Tomatenmark unterrühren, mit Suppe aufgießen und mit Salz und Lorbeerblatt würzen. Ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Debreziner in Scheiben schneiden. Paprika entkernen und in dünne Ringe schneiden.
4. 250g Bischof Welloni in reichlich Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen, abseihen und bereitstellen.
5. Das Lorbeerblatt herausnehmen, ca. 1 drittel des Kürbisgulasch mit einem Pürierstab pürieren. Die Debreziner und den Paprika unters Gulasch mischen. Für 5 Minuten mitkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.