



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

# *Kürbiskernnudeln mit Apfel-Kürbis-Sauce*

### Zutaten für 4 Personen:

400g BISCHOF Kürbiskernnudeln, 600g Hokkaido-Kürbis (Fruchtfleisch),  
4EL Öl, grobes Meersalz, frischer Rosmarin, 30g geröstete Kürbiskerne,  
1 Zwiebel, 2 Äpfel, 1 EL Butter, 300ml Gemüsefond, 100ml Schlagobers,  
Maisstärke zum Binden, Zitronenthymian, 2 TL Honig, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Fruchtfleisch vom Hokkaido-Kürbis würfeln und in einer Schüssel mit Salz, Rosmarin und Öl vermengen. In einer backofengeeigneten Form 30-35 Min. im Ofen garen.
2. In der Zwischenzeit die BISCHOF Kürbiskernnudeln in Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen, abseihen und bereitstellen.
3. Die Äpfel entkernen, die Zwiebel schälen und beides in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne die Zwiebel- und Apfelstücke in Butter andünsten, mit Gemüsefond ablöschen und mit Schlagobers aufkochen lassen. Die Sauce ca. 5 Minuten leicht köcheln und anschließend mit Maisstärke abbinden.
4. Den gegarten Kürbis in die Sauce geben. Mit Honig, Salz, Pfeffer und Zitronenthymian abschmecken.
5. Die gekochten Kürbiskernnudeln mit der Apfel-Kürbis-Sauce anrichten und mit gerösteten Kürbiskernen und Zitronenthymian garnieren.

🌿 🌿 🌿 **Guten Appetit mit Bischof Spezial! Nudeln** 🌿 🌿 🌿